

DRINKS.

Mezcal Clase Azul Guerrero 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802143
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Casa Tradición, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexique
Marke	Clase Azul
Typ	Mezcal
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Grapefruit, Rosmarin, frischem Holz und Anklängen von Gänseblümchen. Am Gaumen zeigen sich leichte Seetangnoten mit Aromen von frischem Zitronensaft und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus der seltenen Papalote Agave
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Premium-Tequilas und -Mezcal, die man weder als Shot noch als Cocktail-Zutat "herunterkippt", sondern wie einen alten Scotch in Ruhe verkostet, sind auf dem Vormarsch. Davon kann Arturo Lomeli ein Lied singen. Er begann 1997, seinen eher billig hergestellten Tequila in einer stereotypischen Flasche mit Sombrero und Schnauzbart zu vermarkten. Bald schon sah er sich wieder die Schulbank drücken - das Thema war "Luxusmarketing". 2007 kam der Clase Azul Ultra für 1.200 US\$ auf den Markt und fand grossen Anklang. Seitdem hat man sich auf das gehobene Marktsegment für Tequila und Mezcal spezialisiert. Besonders wird der Mezcal nicht nur durch die Auswahl hochwertiger Zutaten, sondern auch durch die handwerklich hergestellten Flaschen aus Santa Maria Canchesdá. Diese sorgfältig bemalten Keramikflaschen, die an übergrosse Pfeffermühlen erinnern, sind ein echter Hingucker. Abgesehen von einem goldenen Ornament besitzt jede Flasche die Unterschrift des Master Distillers und des indigenen Künstlers (dem Volk der Mazahua angehörig), der sie gestaltete. Im Fall des Mexcal Guerrero ist es eine vierblättrige Blüte, die an die fünfte Sonne erinnern und den Kampfgeist der Frauen aus Guerrero huldigen soll.

Der Mezcal Clase Azul Guerrero ist eine Hommage an den gleichnamigen Landstrich und nicht nur der Frauen dort, wo eines der best gehüteten Geheimnisse beheimatet ist: die seltene Papalote Agave. Aus dieser Sorte wird der Mezcal nach traditionellen Verfahren hergestellt, der sich gut zu Tapas oder gar Fischgerichten servieren lässt.