

DRINKS.

Lokita 20 Años Mezcal Artesanal 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802270
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France
Marke	Lokita
Typ	Mezcal
Alter	20 Jahre
Anwendung	pur oder Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase würzig mit deutlichen Aromen gekochter Agave, fruchtigen Anklängen von Aprikose und Apfel sowie scharfe Noten schwarzen Pfeffers, Zimt und Nelken. Am Gaumen springen mehr die scharfen Aromen hervor, die sich jedoch harmonisch mit süß-erdigen Anklängen abrunden. Im Abgang zeigen sich mehr erdige Töne.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	20 Jahre gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Lokita Mezcal wird aus verschiedenen Agavensorten gewonnen, die in den mexikanischen Highlands in Jalisco bis zu sieben Jahre lang gedeihen. Geerntet werden sie vorrangig in der trockenen Jahreszeit, um ihre Aromen bestmöglich zu erhalten. Mezcalbrennmeister Arturo Martinez überwacht sorgfältig den Herstellungsprozess von der schonenden Garung in Steinöfen, dem vorsichtigen Stampfen mit einem Tahoma und natürlich den Brennprozess in Destillierkolben selbst. Fermentiert wird der Lokita Mezcal mit natürlichen Hefen in Pinienfässern. Der 20 YO Mezcal wurde von Hand aus der Agavensorte Maguey Tepeztate zweifach in Kupferbrennblasen destilliert und entwickelte während seiner vierzehnjährigen Reifung seine etwas schärferen Aromen.