

DRINKS.

Bozal Tepeztate Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802966
Alkoholgehalt	49%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	3 Badge Beverage Corporation, 32 Patten Street, Sonoma, CA 95476, USA
Marke	Bozal Mezcal
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	erinnert im Geschmack an Papaya und andere tropische Früchte sowie frische Beeren und grünen Pfeffer. Mineralischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus der Agavenart Tepeztate hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	ohne Verpackung



Beschreibung

Mezcal aus dem Hause Bozal ("ungezähmt, wild") ist ein untypischer, durch Handarbeit hergestellter Agavenschnaps. Per Definition heissen alle aus Agaven hergestellten Spirituosen «Mezcal» (nur die Produkte der Tequila-Region dürfen sich «Tequila» nennen). Die Besonderheit der Bozal Mezcal ist die Verwendung von untypischen, wildwachsenden Agavenarten, die nach jahrelangem Wachstum (sieben bis zwölf Jahre) geerntet, mehrere Tage in einem Erdofen geröstet, danach eingemaischt, fermentiert und destilliert werden.

Die Agaven für den Bozal Tepeztate Mezcal wachsen an den steilen, felsigen Berghängen Oaxacas rund um das Dorf Santa Ana del Río und sind unter dem Namen «Tepeztate» bekannt. Hierbei handelt es sich um eine Unterart der Marmorata-Agave, die ein kräftiges, florales Aroma hervorbringt. Die Destillation findet, wie es sich für ein traditionelles und handwerkliches Unternehmen gehört, in einer Kupferbrennblase statt.