

DRINKS.

Bozal Cempasúchil Limited Edition Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802969
Alkoholgehalt	47%
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	neben einer leichten Rauchigkeit machen sich Noten von frischen Zitruszesten, Wildblüten, Pfeffer und Muskatnuss bemerkbar.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus der Agavenart Espadín hergestellt; in Tonbrennblasen unter Zugabe von Ringelbäumen und Mandarinenschalen destilliert
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 Mezcals 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.

Das Besondere an diesem Mezcal ist aber nicht so sehr die Agavenart - hierbei handelt es sich um die wohlbekannte Espadín-Agave -, sondern die Zubereitungsmethode, die der 200-jährigen Tradition in der Region rund um das Dorf Etna in Oaxaca folgt. Hier ist 100%-ige Handarbeit angesagt: Eine Tahoma-Mühle kommt erst gar nicht zum Einsatz, da die gekochten Agavenherzen per Hand mit einem Holzhammer zerkleinert und zerdrückt werden. Die Destillation findet anschliessend in Tonbrennblasen statt. Während dem zweiten Durchgang gibt man Ringelbumen sowie Mandarinenschalen in den Bauch der Destille, damit die aufsteigenden Dämpfe zitrisch-florale Aromen aufnehmen.