

DRINKS.

Gem & Bolt Mezcal Espadin Agave + Damiana 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705138
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	New Jersey / Oaxaca
Embouteilleur	Gem&Bolt LLC, c/o CSG Law, 1 Boland Dr., West Orange, NJ 07052, USA
Marque	Gem & Bolt
Type	Mezcal
L'usage	Pur, on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût sucré, herbacé, avec des notes de vanille, de paprika et de réglisse, ainsi que des relents légèrement fumés.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué avec de l'agave Espadín et distillé avec de la Damiana
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Les spiritueux qui sont enrichis par la plante Damiana sont de plus en plus nombreux. Cette plante, qui a son aire de répartition naturelle au Mexique et dans d'autres pays d'Amérique latine, apprécie les endroits rocaillieux et secs et se trouve souvent là où poussent les agaves. Il s'agit d'un petit arbuste ramifié aux feuilles à tige courte et aux fleurs jaunes. Les feuilles contiennent de nombreux ingrédients, qui auraient des propriétés particulières et qui ont fait l'objet de mythes durant des milliers d'années - après tout, les indigènes du Mexique utilisaient déjà la plante Damiana! Les artistes AdrinAdrina et Elliott Coon, qui ont grandi en Virginie rurale dans une famille d'esprits libres et de moonshiners, sont enthousiasmés par cette herbe. Ils font donc distiller leur mezcal avec l'ajout de feuilles de Damiana. L'artisanat traditionnel est réalisé par un maître-distillateur de quatrième génération à Oaxaca. Le mezcal Gem & Bolt semble plus sucré que les autres spiritueux de sa catégorie, ce qui est dû à la plante Damiana. Par ailleurs, des tons herbacés et végétaux, de subtiles nuances fumées, ainsi que des notes de vanille, de réglisse et de paprika se font remarquer.