

DRINKS.

Bozal Espadin Ensamble Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800194
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	3 Badge Mixology
Marque	Bozal Mezcal
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Fumé, avec des goûts d'herbes et d'agrumes et des notes florales. Finale: longue et forte.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillé à partir d'agave sauvage.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le Mezcal Bozal Espadin est fabriqué à la main avec des agaves Espadin, Barril et Mexicano. Les agaves Barril et Mexicano sont récoltés dans la nature, tandis que l'agave Espadin est cultivé. L'agave Espadin est utilisé pour produire de la tequila et est également l'agave le plus utilisé dans la production du mezcal. Uniques en soi, les caractéristiques de cet agave mettent en valeur les arômes terreux humides,

une forte fumée au milieu du palais et une finale qui rappelle les fleurs sauvages. Cet agave sauvage, souvent utilisé comme clôture pour diviser les terres à Oaxaca, intensifie la complexité de ce mezcal. Au nez, des piments verts font leur apparition au fur et à mesure que les notes d'agrumes et de fleurs apparaissent. En bouche, on goûte à un équilibre d'agrumes et de banane crémeuse. L'agave Mexicano prospère dans un environnement humide. Cet agave sauvage peut atteindre une taille assez élevée et est habituellement récolté après dix ans. Ce mezcal est produit par trois «mezcaleros» différents (Fermin Garcia, Lucio Bautista ou Don Adrian Bautista) venant de deux villes différentes (San Dionisio Ocotepéc et Ejutla de Crespo).