

DRINKS.

Nocheluna Sotol by Lenny Kravitz 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803875
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Chihuahua
Embouteilleur	Bodega y Destilería de las Californias, S.A.P.I. de C.V., Paseo Bosques Tamarindos #90 Torre 2 Piso 5, Col. Bosques de Las Lomas, Cuajimalpa, C.P. 05120, Mexico City, Mexiko
Marque	nocheluna
Type	Sotol
L'usage	pur ou en cocktail
Dégustation	En bouche, il est frais avec des notes minérales et herbacées.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir de dasyliriums âgés de 12 à 15 ans
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le sotol est certes similaire au mezcal, mais il existe de subtiles différences : (1) la boisson spiritueuse

est distillée à partir de dasylirias sauvages, qui appartiennent à la famille des asperges, mais ressemblent aux agaves, (2) la production a lieu dans les États mexicains de Chihuahua, Coahuila ou Durango. Le processus de production qui suit la récolte des noyaux de dasyliria est presque identique à celui du mezcal - enfin, le goût est également comparable à celui de l'alcool d'agave. Le Nocheluna Sotol, par exemple, a un goût frais, minéral et herbacé avec des touches d'agrumes, de cacao et de menthe. Les dasylirias proviennent du désert de Chihuahua, au nord du Mexique, qui ne produit habituellement que peu d'autres plantes, et sont récoltées après 12 à 15 ans. Plusieurs experts dans leur domaine ont participé au développement et à la fabrication, notamment Don Lalo Arrieta, Ricardo Pico et Iván Saldana. Le visage derrière la marque est Lenny Kravitz, qui assure le marketing grâce à sa célébrité mondiale.