Datenblatt: Mezcal Madre Espadin





Mezcal Madre Espadin

Teguila / Mezcal

Hochwertiger Mezcal Artesanal aus Mexiko, hergestellt mit viel Liebe zum Detail.

0.7 Liter - Vol 40%

€ 61,36 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 42,95

Artikel: Mezcal Madre Espadín

Land: Mexiko Region: Oaxaca Klassifizierung: DOP Agavensorte: Espadín Alkohol: 40%

Charakteristik: Mezcal Artesanal 100% Maguey - Joven

Espadín ist ein Single-Varietal Mezcal, der ausschließlich aus Espadín-Agaven hergestellt wird. Die Agaven werden in den Bergen von Oaxaca angebaut und von Hand geerntet. Nach der Ernte werden sie in einem Steinofen gegrillt, um die Süße der Agaven freizusetzen. Anschließend werden sie zerkleinert und in offenen Bottichen mit natürlichem Quellwasser

fermentiert. Der fertige Mezcal wird zweifach destilliert und in Flaschen abgefüllt.

Geschmack: Reicher, rauchiger Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen.

Serviervorschläge: Pur genießen.

Produktdetails Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Indepencia S/N

Anschrift: Col Centro, Santiago Matalan, Oaxaca P 70440

Inverkehrbringer: Barrel Brothers GmbH

Anschrift: Kellerstr. 43, 81667 München, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006 Letzte Aktualisierung: 15.05.2024