

La Planta

Cupreata Pechuga

Mezcal

Typ	Mezcal
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Enmezcalarte
Alkoholgehalt	42.8 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A08-mx-02717

Bemerkungen

Die Cupreata-Agave wächst wild in den Bergen von Guerrero auf einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Metern. Sie benötigt etwa 10 bis 15 Jahre, bis sie geerntet werden kann. Die Produktion ist rein artisanal: Kochen in Erdöfen, natürliche Fermentation und zweifache Destillation in Kupferbrennblasen. Die Salmiana-Agave ist eine Besonderheit, da sie sehr groß wird, aber vergleichsweise wenig Zucker liefert. Dies führt dazu, dass man für einen Liter Mezcal deutlich mehr Agaven benötigt als bei anderen Arten. Zudem wird sie oft im "Horno de mampostería" (Steinofen) gedämpft statt im Erdofen geräuchert, was das grüne, frische Profil erklärt.

Degustationsnotizen

Subtile Aromen von Asche, Heu, leicht geröstetem Kaffee, Palo-Santo-Holz, rund und mit leichten Noten von Tonkabohne.