

# Picaflor

"Wild" Espadín & Madrequishe

## Mezcal Artesanal

<b>Typ</b>	Mezcal
<b>Herkunft / Region</b>	Mexiko
<b>Produzent / Abfüller</b>	Enmezcalarte
<b>Alkoholgehalt</b>	48 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	A08-mx-02816

### Bemerkungen

Picaflor bedeutet Kolibri, ein Vogel der sich in Oaxaca maßgeblich von Agavennektar ernährt. Hinter Picaflor stehen drei Exilmexikaner, die in Barcelona sowohl einen Verkostungsraum als auch den Vertrieb für Agavenspirituosen betreiben. 2012 wurde die Marke Picaflor ins Leben gerufen mit dem Ziel, eng mit Kleinbrennern zusammenzuarbeiten. Dabei verzichten sie bewusst auf feste Verträge mit den Produzenten und abgenommen wird nur das, was die Mezcalproduzenten selbst aktiv anbieten. Und so schmeckts: Süsser Auftrakt mit guter Mineralität. Gekochte Agave, Kräuter und trockene Erde, salzige Note, langer Abgang.

### Degustationsnotizen

Rohmaterial: 70% Agave angustifolia (Espadín), 30% A. karwinskii (Madrequishe - Wildagave) Brennmeister: DON RAMON CRUZ Ort: Mengolí de Morelos, Miahuatlán, Oaxaca Ofen: Erdgrube, Mesquite für 36-48 Stunden Zerkleinerung: Mechanical Ripper Gärung: Natürliche Gärung mittels wilder Hefen in Sumpfyypressenholzfässern für 6 Tage Destillation: Zweifach in 350-Liter Kupfer-Pot-Stills