

Picaflor

Espadín Artesanal

Mezcal

Typ	Mezcal
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Enmezcalarte
Alkoholgehalt	48 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A08-mx-02817

Bemerkungen

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 verzichteten sie bewusst auf feste Verträge mit den Produzenten und abgenommen wird nur das, was die Mezcalproduzenten selbst aktiv anbieten. Picaflor ist übrigens der Kolibri, der sich in Oaxaca von Agavennektar ernährt. Nebst diesem Mezcal Espadín führen wir noch den Mezcal Espadín & Madrecuishe und Espadín Ancestral. Bei diesem Espadin findet sich ein leicht rauchiges und ausgewogenes Aroma, mit frischen, fruchtigen, aber auch leicht kräuterigen Nuancen und gekochter Agave zum Schluss.

Degustationsnotizen

Rohmaterial: 100% Agave angustifolia (Espadín), 30% A. karwinskii (Madrecuishe - Wildagave) Brennmeister: Virgilio Velasco Ort: San Luis del Río Mexico Ofen: Erdgrube, Sabinoholz (mexikanische Zypresse) für 48-72 Stunden Zerkleinerung: Steinmühle (Tahona) mit Zugtier Gärung: spontan im offenen Holzfass aus Kiefernholz für 6-8 Tage Destillation: Zweifach in 350-Liter Kupfer-Pot-Stills