

# Sotoleros

## Lupe / Ensemble Lechuguilla

### Sotol (Lot No. 6)

<b>Typ</b>	Mezcal
<b>Herkunft / Region</b>	Mexiko
<b>Produzent / Abfüller</b>	Sotoleros
<b>Sonstiges</b>	33% Dasyllirion Wheeleri, 33% Agave Shrevei, 33% Angustifolia Haw
<b>Alkoholgehalt</b>	45.6 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	108-mx-08401

### Bemerkungen

Lechuguilla (übersetzt etwa "kleiner Salat") bezeichnet einerseits eine Agavensorte, die nur in der Chihuahuan-Wüste zu finden ist, andererseits aber ist es im Norden Mexikos die lokale Bezeichnung für destillierte Agaven. Der so bezeichnete Schnaps muss aber nicht zwingend aus der gleichnamigen Agavensorte hergestellt sein. Lupe López produziert Sotol, Lechuguilla und Sotol/Agave-Ensembles in Madera, Chihuahua, im Norden Mexikos. Und diesen Lechuguilla produziert er zu je einem Drittel aus der Sotolpflanze Dasyllirion Wheeleri, der seltenen Agavensorte Shrevei und Angustifolia Haw, auch als Espadin bekannt. Lupe erntet die wilden Pflanzen und kocht sie unterirdisch 3-4 Tage lang mit Eichenholz und Steinen, anschliessend wird in unterirdischen Holzbottichen fermentiert und zweifach in kupfernen Brennblasen mit einem Holzdeckel destilliert.

### Degustationsnotizen

Minze, grüne Blumen, aber mit etwas Süsse zum Ausgleich und erdig.