



Sotoleros

Bienvenido / Ensemble Sotol

Sotol (Lot No. 3)

Typ	Mezcal
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Sotoleros
Sonstiges	80% Dasyliirion Wheeleri, 20% Agave Shrevei
Alkoholgehalt	48 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	108-mx-08403

Bemerkungen

Sotol ist eine weniger bekannte Spirituose im Vergleich zu den populären Tequila und Mezcal und wird nur aus wild geernteten Sotol-Pflanzen - auch Dasyliirion genannt - hergestellt, die in den Regionen Chihuahua, Coahuila und Durango, im Norden Mexikos vorkommen. Auch hier werden die Piñas vor der Fermentation gekocht und auch hier zeigen sich die regionalen Unterschiede, wie auch das Terroir, im fertigen Destillat. Sotoleros Bienvenido [Yellow Label] ist ein Ensemble aus Sotol und Agave, das von Bienvenido Fernández in Madera, Chihuahua, hergestellt wird. Seinen Stil zeichnet aus, dass er die Pflanzen, ähnlich wie bei der Mezcalherstellung, in Erdgruben mittels Eichenholzfeuern kocht und doppelt in Kupferbrennkesseln destilliert. Das führt zu einem sehr komplexen und herbalen Destillat mit vielen frisch-grasigen und grünen Noten.

Degustationsnotizen

Frisches Gras, Tropenfrüchte, Kiefernadeln, Rohrzucker, Gerstenwasser, Kamille, Lavendel