



MEZCAL ARTESANAL

BRUXO[®]

BruXo No. 2



Herkunft	San Agustin Amatengo, Oaxaca, Mexiko
Agavensorte	80% Espadin, 20% Barril
Destillation	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
Herstellung	<p>Gekocht werden die Agavenherzen in Erdkegelöfen. Danach erfolgt die Pressung mit einem Tahona-Rad, das von Pferden oder Eseln angetrieben wird.</p> <p>Bei diesem Mezcal handelt es sich um einen „Pechuga de Maguey“, eine Art Pechuga.</p> <p>Anders als die meisten seiner Namensvetter enthält dieser „Pechuga de Maguey“ keine Fleischaromen. „Pechuga de Maguey“ bedeutet so viel wie „Brust der Agave“. Normalerweise wird bei einem Pechuga-Mezcal während der Destillation eine Hühnerbrust in der Brennblase angebracht, um ein fleischiges Raucharoma zu bekommen. Beim BruXo No. 2 wird die Hühnerbrust durch eine frisch geröstete Agave ersetzt. Die Agave wird in der Mitte gespalten, damit das Herz (bzw. die Brust) der Agave freigelegt wird. So entsteht der leicht verwirrende Name.</p>
Bouquet	In der Nase schöne florale Noten mit rauchigen Anklängen.
Gaumen	Am Gaumen Noten von Pfeffer und Zitrusfrüchten, gefolgt von Zimt und einer leichten Rauchnote.
Kommentar/ Empfehlung	Dieser Mezcal kann mit Melonen und Serrano-Schinken oder Käse und Nüssen kombiniert werden.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750520	70 cl	46 % vol.	7502261500280	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland