



MEZCAL ARTESANAL
BRUXO®

BruXo No. 3



Herkunft	San Agustín Amatengo, Oaxaca, Mexiko
Agavensorte	100% Barril
Destillation	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
Herstellung	Die Agaven für diesen Mezcal wachsen circa 10 Jahre lang. Gekocht werden die Agavenherzen in Erdkegelöfen. Danach erfolgt die Pressung mit einem Tahona-Rad, das von Pferden oder Eseln angetrieben wird.
Bouquet	Ein mineralisches Bouquet mit würzigen Anklängen von Muskatnüssen.
Gaumen	Am Gaumen sanfte mineralische Noten. Die Ausgewogenheit der Aromen ist perfekt. In jedem Schluck spürt man seine Eleganz. Finish mit Melonnennoten.
Kommentar/ Empfehlung	Genießen Sie diesen Mezcal in Kombination mit Frischkäse, Nüssen und/oder würzigen Garnelen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750530	70 cl	46 % vol.	7502261500396	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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