



MEZCAL ARTESANAL
BRUXO[®]

BruXo No. 5



Herkunft	San Agustín Amatengo, Oaxaca, Mexiko
Agavensorte	100% Tosalá
Destillation	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
Herstellung	Die Agaven für diesen Mezcal wachsen circa 12 Jahre lang. Gekocht werden die Agavenherzen in Erdkegelöfen. Danach erfolgt die Pressung mit einem Tahona-Rad, das von Pferden oder Eseln angetrieben wird.
Bouquet	Angenehm duftend nach Butter.
Gaumen	Am Gaumen würzig-süß.
Kommentar/ Empfehlung	Dieser Mezcal präsentiert sich mit einem fruchtigen Abgang, der an Pfirsich und Quitte erinnert und perfekt zu Foie Gras, Schnittlauch und Räucherlachs passt.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750550	70 cl	46 % vol.	7502261500419	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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