

— MEZCAL —
LA ESCONDIDA®



Mezcal La Escondida - Silver Mezcal -

Herkunft	Mexiko, Bundestaat Oaxaca
Destillation	2 Durchgänge, in Kupfer-Alambic-Destillierapparaten
Rohstoff	100% „Espadin“ Agave, keine weiteren Zusätze.
Herstellung	Für diesen Mezcal wird ausschließlich die Agavensorte Espadin verwendet. Diese ist die wertvollste und am meisten geschätzte Sorte. Die Agaven wachsen zunächst 7 bis 10 Jahre in der Region Oaxaca, Mexiko's Hochburg des Mezcal. Hier herrschen hervorragende Bedingungen für einen guten Mezcal: optimales Sonnenlicht, wenig Niederschlag und salzige Winde vom Pazifik. Die perfekten klimatischen Bedingungen und die Kompetenz und das spezialisierte Wissen der Destillerie ermöglichen einen so hervorragenden und einzigartigen Mezcal zu produzieren. Nach der langen Reife werden die Agaven von Hand geerntet. Die Blätter werden abgeschnitten und nur das Agavenherz, die „Piña“, wird weiterverarbeitet. Die Piñas werden zunächst geröstet (3-5 Tage) und danach in einer großen Steinpresse, von Pferden angetrieben (Tahona-Methode), ausgepresst. Die Maische wird dann mit Hilfe von natürlichen Hefen fermentiert. Destilliert wird zwei Mal in Kupfer-Alambic-Destillierapparaten. Nach der Destillation wird der Mezcal direkt in Flaschen abgefüllt. Jeder Schritt dieser Mezcal-Herstellung wird traditionell und per Hand betrieben.
Bouquet	Eine sehr komplexe Nase mit Noten von Honig, Pfeffer und eleganten Anklängen von Rauch.
Gaumen	Die Noten des Bouquets werden auch am Gaumen sehr deutlich. Hinzu kommen noch fruchtige Aromen. Sein perfekt ausbalanciertes Aroma macht diesen Mezcal zu einem hervorragenden und einzigartigen Getränk.
Degustation	Genießen Sie diesen Mezcal pur, zusammen mit einem erfrischenden Bier oder in einem Cocktail.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	70 cl	40%		



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH
58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · ferrand-spirits.de
Facebook/Instagram: FerrandDeutschland