

Mezcal Artesanal

# PERRO DE SAN JUAN®



Art.-Nr. 52542

## PERRO DE SAN JUAN MEZCAL ABOCADO GRANA COCHINILLA 42,3% 0,7 l

### CHARAKTER

Mineralisch-rauchig mit süßlich-fruchtigen Noten. Weich im Geschmack und ein einmaliges Erlebnis. Die Besinnung auf die Wurzeln der handwerklichen Mezcal-Herstellung: Sieben Jahre alte Agaveherzen werden von Hand geerntet und zerstückelt, in einer zugedeckten Erdgrube auf heißen Steinen, Holz und Bagasse drei bis vier Tage gegart und danach mittels Pferdestärke zermahlt. Für den darauffolgenden natürlichen Gärungsprozess werden der gewonnene Saft und die Reststoffe zusammen mit Wasser in offenen Eichenfässern vermischt. Unter genauer Beobachtung des jeweiligen Master-Mezcaliers wird dieser Prozess gestoppt und die Masse im Anschluss zweifach in Kupferbrennblasen destilliert. Dieser Mezcal Abocado erhält seine Farbe vom "Roten Gold" der Region: durch die Einfärbung mit Grana Cochinilla Insekten.

### FARBNUANCE

rot, pink

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Mexiko

### SERVIERVORSCHLAG

Shot

### ALKOHOL \*

42,3 %

### HERSTELLUNG

7 Jahre alte Agaveherzen werden von Hand geerntet und zerstückelt, in einer Erdgrube 3 bis 4 Tage gegart und danach mittels Pferdestärke zermahlt. Nach dem natürlichen Gärungsprozess wird zweifach destilliert. Gefärbt mit Grana Cochinilla Insekten.

### TRINKTEMPERATUR

20 °C

Fraternity Spirits World SA, 1000 San Jose

\* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

### MARKE | PRODUZENT

Perro de San Juan