

Mezcal San Cosme, S. de R.L. de C.V. Mezcal San Cosme blanco



Art.-Nr.:	404420
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	40 %
EAN:	7503016693004

Preise

Flasche 37,90 € brutto

Preis pro Liter: 54,14 €

UVP: 39,90€ **-5%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

San Cosme Mezcal ist eine Spirituose aus der Agave Espadin, die im Staat Oaxaca in Mexiko hergestellt wird. Der Herstellungsprozess gleicht einer Kunst: Bei der Ernte werden die Blätter der Agave vom Inneren der Pflanze abgetrennt. Danach werden die Agaven-Herzen auf traditionelle Art und Weise unter der Erde gegart; dies geschieht in Gruben, die als Öfen dienen. Dort werden auch die Aromen des Bodens und des Rauchs aufgenommen, die dem Mezcal seinen charakteristischen Geschmack verleihen.

Anschließend wird die gekochte Agave mit dem Piedra Tahona, einer Steinmühle, zermahlen, die in der Regel von einem Pferd oder Ochsen gezogen wird. In offenen Holzfässern erfolgt eine Spontan-Fermentation. Die Destillation wird in einem "Alambique de cobre", einem Kupferkessel, über offenem Feuer durchgeführt. Der Markenname ist auf den Schutzheiligen der Ärzte, Saint Cosmas, zurückzuführen. Destilliert wird der San Cosme Mezcal der Brennerei Comercializadora y Envasadora de Mezcales in Oaxaca, Mexiko.

- Geruch: Rauchig mit Spuren von Karamell, Holz und Erde.
- Geschmack: Angenehm rauchig und warm mit einer Mixtur aus geräucherter Agave und Leder.

Mezcal gilt als großer Bruder vom Tequila immer noch als Geheimtipp unter Kennern - gewinnt aber beinahe täglich an Beliebtheit.

