

CasAmigos „Espadín “ Mexican mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávané » Agávané nezařazené



Popis

"Značka Casamigos se zrodila díky dlouholetým přátelům, kteří milují tequila - George Clooney, Rande Gerber a Mike Meldman. Hlavní myšlenkou bylo připravit nejjemnější tequila (a mezcal) s vynikající chutí, která se nebude muset pít se solí či limetkou. Mistři lihovarníci pracovali roky, než vytvořili tento mexický unikát z města Jalisco - uskutečnili mnoho „slepých“ ochutnávek, dokud nenašli ten „správný“ postup. Milovníci i znalci tequily a mezcalu oceňují autentičnost a kvalitu Casamigos. Výroba začíná ručním výběrem a zberem modré agáve Blue Weber, která roste v bohaté jílovité půdě na vysočině v mexickém Jalisco. Sklizené „piñas“ jsou pražené v tradičních cihlových pecích. Jedinečná chuť je výsledkem náročného pomalého procesu."

Kód produktu

TQ010530

EAN

858677006371

Tento mezcal vyrábí 4. generace rodiny Mezcaleros v Oaxace. Agáve jsou 100% Espadín, pěstovány také v mexické Oaxace. Vyrábí se řemeslnou metodou. „Piñas“ se po sklizni rozdělí a uvaří - 4 až 6 dní se vaří v hliněných jámách vystlaných sopečnou nebo říční horninou. Před zahájením procesu drcení se chladí 24 hodin. Agáve se drtí pomocí kotouče Tahona. V závislosti na sezóně se tento mezcal fermentuje 6 až 8 dní a poté se destiluje v krytých měděných destilačních přístrojích. Destiluje se dvakrát.

Barva tohoto mezcalu je křišťálově čistá. Vůně oplývá voňavými bylinkami a ovocem. Cítit v ní kouřový nádech, který se prolíná i do chuti. Tóny kouře a pepře vedou k dlouhému hedvábnému závěru.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	CasAmigos
Charakter	nakouřený
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo

Alergeny
upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.