

Ilegal „ Añejo ” maguey Espadin mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávodé



Popis

Ilegal Añejo Mezcal se destiluje z fermentované agáve Espadín. Tento rod agáve je jakýmsi genetickým předchůdcem modré agáve webera, tradičního základu tequily. Zraje 13 měsíců v amerických a francouzských dubových sudech. Barva: měděná. Vůně: javor, hořké pomeranče, hřebíček. Chuť: Sladká, bohatá, tóny hořké čokolády, sladké agáve, javorového sirupu. Závěr: Dlouhá výdrž. V roce 2004 začal zakladatel Ilegal, John Rexer, přivážet mezcal z Oaxaca do Antiguy, aby zásoboval svůj bar Café No Sé. Ilegal Joven Mezcal se destiluje z fermentované agáve Espadín. Tento rod agáve je jakýmsi genetickým předchůdcem modré agáve webera, tradičního základu tequily.

EAN	798304430592
Kód produktu	MEZ01710

Ilegal Añejo zraje 13 měsíců ve směsi amerického a francouzského dubu. Je to nádherný Mezcal, který soupeří s nejlepšími skotskými a koňaky na světě. Má aroma javoru, hřebíčku a hořkého pomeranče a na patře hořkou čokoládu a sladkou agáve. Je zaoblená, plná, bohatá. Při usrkávání a ochutnání je mnohem jemnější a hladší než Reposado. Poněkud připomíná rustikálnější tequilu, ale s intenzivní chutí ovoce Espadin.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Značka	Ilegal
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	Añejo
Původ	Mexiko, Oaxaca
Charakter	nakouřené
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z agáve
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.