Ojo de Tigre „ Joven maguey Espadin & Tobalá ” Oaxaca mezcal 37% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503018819846
Kód produktu	TQ009810

Ojo de Tigre Mezcal Ojo de Tigre (Tygří oko) je příjemný mezcal vyráběný v palírně Case Lumbre, která je zároveň výrobcem mezcalu Montelobos. Tento mezcal je jemný a komplexní, což vyplývá z řemeslného a ručního výrobního procesu.

Barva: Čirá, s brilantními stříbrnými odlesky.
Vůně: Lehká kouřová, svěží agáve, jemné citrusové tóny, jemné náznaky vanilky a bylin.
Chuť: Hladká, vyvážená, s tóny pražené agáve, sladkou ovocitostí, lehkým kořením a jemnou minerální hloubkou.
Dochuť: Příjemně dlouhá, jemně kouřová, s jemnou vyvážeností sladkosti, bylin a nádechu zemitosti.

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

Ojo de Tigre „ Joven maguey Espadin & Tobalá ” Oaxaca mezcal 37% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Ojo de Tigre Mezcal Artesanal Joven 100% Agave 37% ABV 0,7 l – řemeslný mezcal, který kombinuje tradici a moderní eleganci. Název „Ojo de Tigre“ (Tygří oko) představuje sílu, charakter a jedinečný chuťový zážitek. Tento mezcal se vyrábí osvědčenými metodami a pouze ze 100% agáve. Tento Mezcal Joven je vytvořen ze speciální kombinace dvou odrůd agáve: Espadín (z Oaxacy) a Tobalá (z Puebly). Směs těchto dvou agáve mu dodává výjimečnou rovnováhu jemné kouřové chuti, ovocných nuancí a kořeněné hloubky. Po sklizni se srdíčka agáve (piñas) tradičně praží v hliněných jamách, poté se drtí v kamenných mlýnech, fermentují v dřevěných sudech a nakonec destilují v měděných kotlích. Elegantní mezcal pro začátečníky i znalce, který nabízí obzvláště vyvážený chuťový zážitek díky své jemné kouřové chuti a kombinaci dvou prémiových odrůd agáve. Ideální pro milovníky mezcalu, kteří hledají hladkou a přístupnou variantu s autentickým charakterem. Ojo de Tigre Mezcal Artesanal Joven je ideální k vychutnání samotného, mírně vychlazeného nebo při pokojové teplotě, abyste plně ocenili jeho harmonickou strukturu. Pro tradiční mezcalový zážitek jej podávejte s plátky pomeranče a sal de gusano (červí sůl). Vyniká také v koktejlech a dodává zvláštní nádech klasikám, jako je Uzená Margarita, Mezcal Negroni nebo Oaxacan Mule. Na patře se krásně hodí ke grilovanému masu, pikantním tacos, vyzrálým sýrům nebo hořké čokoládě, která dokonale doplňuje jeho jemné sladké a kouřové aroma. Společnost Case Lumbre vyrábí své mezcaly s provenience. To je důvodem kvality jejích lihovin, jako jsou Montelobos, Ancho Reyes, Nixta Corn a Abasolo Whisky. Spoluzakladatel mezcalu Ojo de Tigre Luis Gerardo Méndez je mexickou filmovou hvězdou. Účinkuje v komediálních seriálech společnosti Netflix Club de Cuervos a Murder Mystery, kde hraje po boku Jennifer Annistonové. Při výrobě mezcalu Ojo de Tigre se používají dvě odrůdy agáve. Espadin se pěstuje v Oaxace, která je srdcem mexické mezkalové oblasti. Tobala se pěstuje v sousedním státě Oaxaca - Puebla. Pěstování těchto dvou kultivarů agáve je stoprocentně udržitelné a každý z nich má jedinečné vlastnosti. Espadin má bylinné tóny s citrusovými a ovocnými tóny, které se dobře snoubí s umami a zemitou chutí agáve Tobala. Tyto vlastnosti se během výrobního procesu prolínají a vytvářejí produkt s citrusovými tóny, tóny citronové trávy a zeleného jablka. Jemné tóny kakaa a vařeného agáve uzavírají tóny s hladkým a vyváženým profilem.

Hlavní parametry

Značka	Ojo de Tigre
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Barva	průzračná
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Původ	Mexiko, OaXaca
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	37,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Alias Smith, Upplandsgatan 49, 7tr SE-113 28 Stockholm, Švédsko