Rey Campero „ Madre Cuishe ” agave Karwinskii Mexican mezcal 48.9% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503018107189
Kód produktu	MEZ03055

Madre Cuishe je exkluzivní joven mezcal vyrobený v mexické destilérce Rey Campero, která sídlí ve státě Oaxaca! Byl vytvořen z prémiové odrůdy agave Karwinskii, které se pěstuje ve výšce 1800 m.n.m! Jedná se o válcovitou rostlinu s hustým jádrem, která je známá bohatou mineralitou.

Barva: čirá
Vůně: ovoce, dřevo, bylinky, květiny, slanina
Chuť: příjemná, bílá čokoláda, banány, olivy, tráva
Závěr: dlouhý, hřejivý, pepř, tropické ovoce, ananas

Agáve se vařilo v zemních jámách a fermentovalo v dřevěných nádobách pomocí přírodních kvasinek. Následně bylo přesunuto do Copper Stills, kde prošlo dvojitou destilací. Mezcal má příjemné ovocnou chuť s tóny bílé čokolády a pepře. Madre Cuishe byl závěr přelitý do minimalistických lahví s vysokým 48,9 % obsahem alkoholu. Doporučujeme podávat čistý k různým mexickým pochoutkům.

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

Rey Campero „ Madre Cuishe ” agave Karwinskii Mexican mezcal 48.9% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Destilerie Sánchez funguje přes sedm dekád. Reprezentuje kulturu, tradice a umění malého městečka Candelaria Yegolé (region Sierra Sur v mexickém státě Oaxaca), na jehož úrodných svazích a kaňonech roste více než deset druhů divoké agáve. Žije zde jen něco málo přes 100 obyvatel, z nichž většina se věnuje produkci řemeslného mezcalu. Maguey Espadín je v průměru 1,5 m široká a 1 m vysoká agáve. Tento v Mexiku nejrozšířenější druh, který je považován za předka modré agáve, z níž se vyrábí tequila, se k produkci mezcalu ve státě Oaxaca používá nejčastěji. Rey Campero Espadín je vyroben výhradně z agáve Maguey Espadín. Prochází venkovní fermentací za využití divokých kvasinek, načež je dvakrát destilován v měděných kotlících. Zraje 7 až 10 let a je lahvován při síle 47,1 % alkoholu. Má jemně uzený senzorický profil, ve kterém se projevuje aroma dřeva a divoce rostoucích rostlin. Tóny citrusů, paprik, chilli a vanilky, v závěru doutnající uhlí. Vicente Sánchez Parada, také známý jako „Chente“, je bratrem Mezcalera Romula Sáncheze Parady. Chente se narodil v komunitě Candelaria Yegole, Oaxaca. Je partnerem a zakladatelem značek Rey Campero a Herencia de Sanchez mezcal. Rey Campero představuje kulturu, tradici a umění Candelaria Yegolé, malého města v jižní vysočině Oaxaca s úrodnou půdou na svazích a kaňonech. Zastupuje lidi věnující se výrobě řemeslného Mezcalu, takže jedním z jeho principů je pomáhat výrobcům maguey, vytvářením pracovních příležitostí, ale především při hledání odbytišť pro nejlepší Mezcal. Rey Campero znamená „král venkova“ a založil ho maestro mezcalero Romulo Sanchez Parada. Romulo se naučil vyrábět mezcal od svého otce a až do svých 20 let pracoval v palenque. Ve svých 20 letech žil a pracoval několik let v Severní Karolíně, než se vrátil do Oaxaca v roce 2003. Každá šarže se může mírně lišit, takže si zkontrolujte láhev pro konkrétní podrobnosti o ABV.

Hlavní parametry

Značka	Rey Campero
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Barva	průzračná
Odrůda	Cuishe & Cuixe & Cirial & agáve Karwinskii
Charakter	nakouřené
Původ	Mexiko, OaXaca
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	48,90 %

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	Destiladora De Mezcal Sánchez Y Asociados, Calle Emiliano Zapata 119, Pueblo Nuevo, Oaxaca de Juárez, Oax., Mexiko