Rey Campero „ maguey Espadín ” artesanal mezcal 47.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503018107011
Kód produktu	MEZ03050

Prémiový mexický Joven Mezcal je vyroben výhradně z odrůdy agave Espadín. Před dvojitou destilací v Copper Stills prochází fermentací na vzduchu pomocí divokých kvasinek. Na závěr byl přelitý do lahví s vysokým 47,1 % obsahem alkoholu, který mu dodal ostrou pikantnost. Vyrábí se v mexické destilérce Rey Campero, která sídlí ve státě Oaxaca! Jedná se o poměrně kouřový mezcal s výraznými tóny chilli, dřeva, uhlí, květin a bylinek.
Doporučujeme podávat čistý k různým mexickým pochoutkům.
Barva: křišťálová, čiráVůně: bílé květy, citrusy, bylinky, paprikaChuť: vanilka, chilli, paprika, uhlí, dřevo, kouřZávěr: dlouhý, mírně pikantní, tráva, kouř, květiny
Rey Campero, v překladu „král venkova“, je exkluzivní značka prémiového řemeslného mezcalu. Založil ji Romulo Sánchez Parada, který se výrobě mezcalu naučil od svého otce. Každá lahev mezcalu Rey Campero zaručuje vysokou kvalitu a ten nejlepší senzorický profil agáve daného druhu a regionu.

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

Rey Campero „ maguey Espadín ” artesanal mezcal 47.1% 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
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Původ	Mexiko, OaXaca
Objem	700 ml
Alkohol ABV	47,10 %

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.
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Destiladora De Mezcal Sánchez Y Asociados, Calle Emiliano Zapata 119, Pueblo Nuevo, Oaxaca de Juárez, Oax., Mexiko