



MEZCAL MACHETAZO GUERRERO

100% Wild Agave Cupreata

Machetazo Mezcal wird in Handarbeit nach überlieferten Methoden hergestellt. Er wird aus einer wilden Agavensorte hergestellt, die als Maguey Papalote oder Cupreata Agave bekannt ist und an den hohen Berghängen des Rio Balsas-Beckens im südlichen mexikanischen Bundesstaat Guerrero wächst. Die Agaven werden so lange angebaut, bis sie eine Reife von 7 bis 15 Jahren erreicht haben, um die ideale Konzentration an natürlichem Zucker und Mineralien zu gewährleisten. Sie werden in irdenen Öfen gekocht, in Holzfässern vergoren und zweimal in einer Kupferbrennblase destilliert. Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)

Tasting notes

Taste

Subtile Noten von Rauch und Zitrusfrüchten, gefolgt von der seidigen Textur, die von dem konzentrierten Zucker der Agave herrührt.