



## EL JOLGORIO CUISHE

### Ancestral Artisanal Mezcal | 100% Agave Cuishe

Ein erdig-krautiger Mezcal mit mineralischen Aromen El Jolgorio Cuishe wird aus wilden und semikultivierten Agaven aus Santa Maria Zoquitlan, Oaxaca, hergestellt. Diese Sorte wird in der indigenen Sprache der Zapoteken Cuixe/ Cuishe" genannt. Aufgrund ihrer stacheligen Blätter und des mühsamen Prozesses macht sie weniger als 1 % der derzeit in Oaxaca angebauten Agaven aus. Es dauert 13 Jahre, bis die Cuishe-Agave ausgereift ist, bevor sie für die Mezcal-Produktion geerntet werden kann. Ganze Cuishe-Stämme werden hinzugefügt, um eine Spirituose mit einem grünen, mineralreichen Geschmacksprofil herzustellen. Die Piñas und Stämme werden mit einer "Tahona" gemahlen, in offenen Holztanks natürlich fermentiert, in konischen Lehmöfen gekocht und in traditionellen Kupferbrennblasen handwerklich destilliert.

#### **Tasting notes**