FiGee
FINE GOODS

MEZCAL SENTIR TEPEZTATE

100% Agave Marmorata | Mezcal artesanal

Ein frischer und lebendiger Mezcal aus der Tepeztate-Agave, einer Sorte, die in der freien Natur bis zu 25 Jahre zur Reife braucht. Aufgrund der Knappheit an reifen Agaven können nur kleine Mengen zu dieser Zeit produziert werden. Der aus dieser Agave gewonnene Mezcal hat ein sehr ausgeprägtes, kräftiges, einzigartiges Aroma, das von floralen Noten dominiert wird.

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

Ein Blumenfeld in voller Blüte, grüne Papaya und frischer Limettensaft.

Taste

Die starke Präsenz am Gaumen ist frisch, aromatisch und gut ausbalanciert. Voller fruchtigen, floralen und mineralischen Aromen.

Finish

Langer Abgang, leicht ölig mit Andeutungen von Lakritze.

Die Mezcal Sentir Geschichte Mezcal Sentir wird in Santiago Matatlán, in Oaxaca/ Mexico von den besten Mezcaleros in schweisstreibender, und zeitintensiver Schwerstarbeit hergestellt. Beim Mezcal Sentir wird nur das "Herz" oder die "Seele" der destillierten Agaven verwendet. Cola y Cabeza, (Anfang und das Ende) der Destillation wird bei Mezcal Sentir nie verarbeitet. Dies ist ein Herstellungsprozess, den man sehr selten begegnet, welcher qualitativ viel hochwertiger und dementsprechend teurer ist. Das hindert den Eigentümer nicht, denn er setzt seine Vision mit viel Herzblut und Leidenschaft um, mit allen Hürden, die ihm in den Weg gelegt werden: "Qualität vor Quantität“! Wie alles begann: An einem Nachmittag, an dem der Hersteller mit Freunden Mezcal getrunken hatte, beschlossen sie, dass es an der Zeit war, ein Projekt mit einem erstklassigen Mezcal zu entwickeln, den sie gerne trinken würden, und sie haben es geschafft! "Para todo mal mezcal, para todo bien también"