



## Mezcal Los Siete Misterios Ensemble Espadin Tobala

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 45%

€ 160,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 112,00**

**Artikel:** Mezcal Los Siete Misterios Ensemble Espadin Tobalá Mezcal Artesanal

**Land:** Mexiko

**Region:** San Dionisio, Oaxaca

**Kategorie:** Mezcal Artesanal

**Agavensorte:** Angustifolia Haw (Espadin) / Agave Potatorum (Tobalá)

**Alkohol:** 45%

**Charakteristik:** Dieser zweifach in einer Kupferdestille destillierte Mezcal Artesanal überzeugt durch Zitrusnoten und Minze mit Akzenten von Gurke, Sellerie und grünen Trauben. Diese hellen Aromen werden durch eine leichte Rauchigkeit ausgeglichen.

Mit dem Ziel, einen Mezcal herzustellen, der die Bräuche und Kultur Mexikos widerspiegelt und gleichzeitig lokale, kleine Produzenten unterstützt, gründeten die Brüder Julio und Eduardo Mestre 2010, Los Siete Misterios. Gemeinsam mit erfahrenen Maestros Mezcaleros entwickelten sie einen modernen Mezcal, der mit traditionellen Techniken hergestellt wird. Dabei werden Agaven von verschiedenen Plantagen in Oaxaca nach althergebrachten Methoden geerntet, in unterirdischen Öfen gekocht, gemahlen und schonend destilliert.

Um die Vielfalt und Diversität der Agaven zu fördern und zu erhalten, betreiben die Maestros Mezcaleros die Rancho Concordia. Auf der über 2 Hektar großen Agavenbaumschule werden über 11 verschiedene Agavenarten und über 5.000 Pflanzen kultiviert. So leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung seltener Agavenarten. Früher wählten die Maestros Mezcaleros bei der Ernte auf den Feldern nur die reifsten Agaven, ungeachtet ihrer Sorte aus. So wurden traditionell verschiedene Agavensorten zusammen gekocht und destilliert, und es gab keine "sortenrein" Mezcals. In Anlehnung an diese Tradition verwenden die Maestros Mezcaleros noch heute für die Ensembles verschiedene Agavensorten, wodurch komplexe und vielseitige Mezcals entstehen.

Für diesen Mezcal wurde eine Mischung aus Espadin und Tobalá Agaven verwendet. Tobalá ist wegen seiner Einzigartigkeit als König der Agaven bekannt und wächst in großen Höhen. Sie ist relativ klein und wächst dafür sehr lange (12-15 Jahre), weswegen sie nur äußerst begrenzte Mengen an intensiv aromatischem Mezcal liefert.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Mexiko

**Inverkehrbringer:** Mack und Schühle AG

**Anschrift:** Neue Strasse 45, 73277 Owen/Teck, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.03.2024