



MEZCAL ARTESANAL  
**BRUXO**<sup>®</sup>

# BruXo No. 1



<b>Herkunft</b>	San Agustin Amatengo, Oaxaca, Mexiko
<b>Agavensorte</b>	100% Espandin
<b>Destillation</b>	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
<b>Herstellung</b>	Gekocht werden die Agavenherzen in Erdkegelöfen. Danach erfolgt die Pressung mit einem Tahona-Rad, das von Pferden oder Eseln angetrieben wird.
<b>Bouquet</b>	In der Nase angenehme florale Noten mit einem Hauch von Rauch.
<b>Gaumen</b>	Im Geschmack finden sich Noten von Pfeffer, Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Zimt.
<b>Kommentar/ Empfehlung</b>	Rote Früchte, Äpfel und Zitronensäure bilden eine großartige Kombination.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750510	70 cl	46 % vol.	7502261500389	



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de  
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland