



MEZCAL ARTESANAL
BRUXO

BruXo X



Herkunft	San Dionisio Ocotepec, Oaxaca, Mexiko
Agavensorten	Espadin und Barril
Destillation	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
Herstellung	Für diesen Mezcal werden vorrangig sehr reife Agaven der Sorte Espadin verwendet. In diesen ist der natürliche Zuckergehalt recht hoch, wodurch der Mezcal trotz seiner Stärke angenehm weich im Geschmack ist. Gekocht werden die Agavenherzen vor der Auspressung und Destillation in Erdkegelöfen.
Bouquet	Fruchtige Aromen von Zitronen sowie angenehm blumige Aromen dominieren die Nase dieses Mezcal.
Gaumen	Er hat einen leichten Geschmack nach Honig, Zitruschalen, getrockneter Kamille und auch leichte mineralische Noten.
Kommentar/ Empfehlung	Dieser Mezcal wurde für die Mixologie erschaffen. Er passt perfekt zu salzigen und sauren Geschmackskomponenten.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750500	70 cl	40 % vol.	7502261501324	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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