

Mezcal Artesanal

PERRO DE SAN JUAN®



Art.-Nr. 52542

Artikelnummer	52542
Inhalt VKE	0,7 l
VKE Maße	7 x 7 x 38
VKE Gewicht brutto	1,544
GTIN/EAN VKE	7500462418182
GTIN/EAN VPE	17500462418189

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

PERRO DE SAN JUAN MEZCAL ABOCADO GRANA COCHINILLA 42,3%

0,7 l
CHARAKTER

Mineralisch-rauchig mit süßlich-fruchtigen Noten. Weich im Geschmack und ein einmaliges Erlebnis. Die Besinnung auf die Wurzeln der handwerklichen Mezcal-Herstellung: Sieben Jahre alte Agaveherzen werden von Hand geerntet und zerstückelt, in einer zugedeckten Erdgrube auf heißen Steinen, Holz und Bagasse drei bis vier Tage gegart und danach mittels Pferdestärke zermalmt. Für den darauffolgenden natürlichen Gärungsprozess werden der gewonnene Saft und die Reststoffe zusammen mit Wasser in offenen Eichenfässern vermischt. Unter genauer Beobachtung des jeweiligen Master-Mezcaliers wird dieser Prozess gestoppt und die Masse im Anschluss zweifach in Kupferbrennblasen destilliert. Dieser Mezcal Abocado erhält seine Farbe vom "Roten Gold" der Region: durch die Einfärbung mit Grana Cochinilla Insekten.

FARBNUANCE

rot, pink

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Mexiko

SERVIERVORSCHLAG

Pur

ALKOHOL *

42,3 %

HERSTELLUNG

7 Jahre alte Agaveherzen werden von Hand geerntet und zerstückelt, in einer Erdgrube 3 bis 4 Tage gegart und danach mittels Pferdestärke zermalmt. Nach dem natürlichen Gärungsprozess wird zweifach destilliert. Gefärbt mit Grana Cochinilla Insekten.

TRINKTEMPERATUR

20 °C

Fraternity Spirits World SA, 1000 San Jose

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

MARKE | PRODUZENT

Perro de San Juan

Zollpos.	22089056000
Inhalt VPE	6
VPE Maße	24 x 16 x 38,5
VPE Gewicht brutto	10
VPE/Lage	20
VPE/Pal.	80

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

hallo@mack-spirits.de
mack-spirits.de
DE-ÖKO-006