



Mezcal Alipus San Juan del Rio

Rauchiger, vegetaler Duft, am Gaumen etwas Frucht, Kräuter und dominierender Rauch

Erzeuger: Mezcaleria

Region: MEXIKO

Grundstoff(e): Agave Angustifolia (Maguey Espadin) - Kulturagave

Ausbau: Destillation 2 fach in Kupfer-Pot-Stills

Alkohol: 47.5 % vol

Wann, wie wo: Pur bei Zimmertemperatur. Mit einem Teller frisch geschnittener Ananas, Mango oder Orangen

0.70 l – Bestellnummer 83700

Auszeichnungen/Presse:

Tquile.net Awards 2012: Best of the Best, Class Magazine: Excellent

Mezcaleria MEXIKO

Die Mezcaleria sind Axel Huhn in Berlin und Nils Dallmann in Mexico City. Über universitäre Austauschprogramme und als Entwicklungshelfer in der Region Oaxaca im Süden Mexikos lernten sie auch das traditionelle Getränk des mexikanischen Südens, den Agavenbrand Mezcal kennen. Die außergewöhnliche Vielfalt dieses Brandes unter fairen und nachhaltigen Bedingungen nach Europa zu holen, haben sie sich mit der Mezcaleria zur Aufgabe gemacht. Alipus ist eine Linie aus traditionellen Mezcales, von verschiedenen Brennmeistern an verschiedenen

Orten hergestellt, weshalb diese Produkte der jeweiligen Tradition vor Ort entsprechen. So werden beispielsweise zur Vergärung Fässer aus verschiedenen Hölzern wie Eiche oder Zeder, zur Destillation verschiedene Brennapparate benutzt. Hinzu kommen der Einfluss des Terroirs, also Bodenart, Klima und viele weitere lokale Einflüsse auf den Geschmack des Destillats. Traditionelle Mezcales haben in der Regel zwischen 45% und 50% Alkohol und sind ungelagert.