



## Mezcal Alipus Santa Ana del Rio

**Kräutrig-rauchiger Duft. Erdig mit Enzian, Chinarinde und Wacholder, leichte Salznote**

**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 83701

**Auszeichnungen/Presse:**

Whiskyfun.com: "This is perfect"; 85 von 100 Punkten

---

## 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.