Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Mezcal Le Tribute

Kategorie	Tequila / Mezcal
Land	Mexiko
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	8363



Vinifikation / Ausbau

Produktinfos MG DestilleriasFür den LE Tribute Mezcal verwenden wir 100% reife Cenizo Silvestre Agave. Wir pflanzen nach jeder Ernte zwei Agavenpflanzen und garantieren so eine nachhaltige Produktion. Wir verwenden 150% mehr Agave, als nötig ist, um enen Mezcal von höchster Qualität herzustellen.Auch beim Schnitt der Agaven machen wir keine Kompromisse. Für LE Tribute Mezcal werden die Agavenblätter bei der Ernte auf 1.5cm geschnitten - Ein 1,5cm "Jima". Während andere mit 5 cm geschnitten werden. Je weniger geschnitten wird, desto weniger bitter wird die endgültige Flüssigkeit, obwohl diese Herstellungsmetode viel teurer ist. LE Tribute Mezcal ist „pures Herz" wir behalten das Herz der Agavenpflanze, den Teil, der die höchste Qualität von Zucker enthält.Die Agavenherzen werden dann in traditionellen vulkanischen Steinöfen gekocht. Das Eichenholz, das für das Kochen der Agave benutzt wird, sorgt für den charakteristisch rauchigen Geschmack des Mezcal.LE Tribute Mezcal wird in Handarbeit produziert, von der Ernte der Agavenpflanze bis zur Etikettierung.

Charakter

Ein typisch rauchiger aber gleichzeitig elegant floral und ausbalancierter Mezcal. Seine volle Power und Aromenvielfaltentfaltet LE Tribute Mezcal wenn er etwas geatmet hat oder als Mixgetränk konsomiert wird.

Konsumhinweis

Signature DrinkAlle, die charaktervolle, rauchige longdrinks schätzen.Für jede Bar, die etwas Abwechslung bieten will.Probieren Sie LE Tribute Mezcal mit LE Tribute Ginger Ale. Wenn es schärfer sein darf, empfehlen wir das Ginger Beer von LE Tribute. Salud!2cl LE Tribute Mezcal20cl LE Tribute Ginger AleDeko Ingwerscheibe & Orangenzeste