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

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

# BEÚ Crescent Moon Agave Spirit

| | |
|---|---|
| **Kategorie** | Tequila / Mezcal |
| **Land** | Mexiko |
| **Region** | |
| **Produzent** | BEÚ |
| **Klassifikation** | |
| **Traubensorte** | |
| **Inhalt** | 70 cl |
| **Jahrgang** | |
| **Artikelnummer** | 14521 |




**Vinifikation / Ausbau**

Crescent Moon ist ein Ensamble aus zwei verschiedenen wilden Agavenarten – Tobala und Cuishe – und eignet sich ideal zum pur trinken. Das Agavendestillat wird von Nelson García Sernas und seiner Familie in ihrer traditionellen Palenque in Santiago Matatlán in den zentralen Tälern von Oaxaca hergestellt. Die Agavenherzen beider Arten werden zusammen in einem Erdofen gekocht, zerkleinert und dann in Kiefernholzfässern natürlich fermentiert. Das Ensamble wird danach in einer grossen Kupferbrennblase doppelt destilliert.

**Charakter**

Frischer gerösteter Spargel, frischer Paprika, leichte Zitrusfrüchte, Estragon, und Birne. Schwache Aromen von weissen Blumenblüten.
Eine immense, mundfüllende Geschmacksbreite mit Eukalyptus, leichte Obstnoten – Apfel, Birne, Quitte – subtile und gut integrierte Rauchigkeit, aussergewöhnlich langer, anhaltender Abgang

**Produzentinfo**

BEÚ (zapotekisch für «Mond») ist ein Agaven-Label für Kenner und Entdecker. Die Destillate entstehen in kleinen Chargen bei ausgewählten Maestras und Maestros Mezcaleros in Oaxaca, traditionell, handwerklich und bewusst ohne Mezcal-Zertifizierung, um die ursprünglichen Verfahren der Produzenten nicht an regulatorische Normen anzupassen. Das Ergebnis sind einzigartige, Geschmacksprofile, die man sonst nur in den Bergen Mexikos findet. Die Farben und Aromen Mexikos verpackt das Team in ein reduziertes, nordisch geprägtes Design, mit Etiketten aus recycelten Agavenfasern. Ein Bauerndestillat, nachhaltig bis ins Detail.