

Mezcal Meteoro

Mezcal Meteoro is genoemd naar de legende van een mezcalero die een meteoorcrater als oven (horno) gebruikte om zijn agave te koken, wat de beste mezcal creëerde.

Gemaakt van 100% agave Espadín die gekookt is in een aarden oven. Vervolgens wordt de agave met een soort molensteen geplet en vindt een vergisting plaats op vaten van cipressenhout.

De distillatie gebeurt in koperen ketels in Las Margaritas (Oaxaca, Mexico) door meesterdistillateur Petronilo Rosario Altamirano.

Mezcal kan van meer dan 22 variëteiten agave gemaakt worden waarvan de Espadín agave veruit de meest bekende soort is.

Net als druivenras en terroir bij wijn hebben de agaverassen waar deze groeit grote invloed op het eindresultaat.

Soort Spirit:	Mezcal
Variëteit / Type:	Mezcal (Joven)
Herkomst:	Las Margaritas, Oaxaca
Land:	Mexico
Distillateur:	Petronilo Rosario Altamirano
Type distilleerketel:	Copper Pot still
Bottelaar:	Marca Negra
Ingrediënten:	100% Agave Espadín
Kleur:	Helder, kleurloos
Geur:	Tonen van citrus met een hint van vanille en lichte rooktonen.
Smaak:	Ronde, bijna zoete aanzet met een peperige rokerige afdronk.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	45%
Website producent:	https://marcanegra.com/

