TOPANITO
MEZCAL ARTESANAL

Dieser Mezcal basiert auf der wild wachsenden Madre Cuishe-Agave, die 12-15 Jahre lang heranreift. Die Sorte Madre Cuishe gehört zu der Familie der "Karwinskii Agaven" und wiegt meist zwischen 30 und 100 Kilo. Die Agavenart ist vor allem in niedrigen Lagen mit heißem Klima anzutreffen und sorgt in Mezcal meist für erdige, mineralische Eindrücke sowie ein einzigartig mildes Mundgefühl. Die für die Herstellung benötigten Agavenherzen, die sogenannten Piñas, erinnern eher an Baumstämme und sind daher schwierig zu verarbeiten. "Madre Cuishe" bedeutet auf Spanisch "Mutter Agave". Der Name ist dem Naturphänomen geschuldet, dass die Samen der Sorte verschiedene Ausprägungen von Agaven hervorbringen können, zum Beispiel auch Tobalá.

Gießt man diesen Mezcal ins Glas, zeigt er sich unaufdringlich mit gefälligen Fruchtnoten, die an Mango erinnern. Sie werden untermalt von einem erdig-mineralischen Ton, der auch im Mund bestehen bleibt. Bei einer geschmeidigen Milde beeindruckt der Topanito Mezcal Artesanal 100% Madre Cuishe mit einem komplexen Gebilde aus salzigen, erdigen und frisch anmutenden Nuancen sowie Noten von grüner Paprika und Parmesankäse. Der ebenfalls milde Abgang sorgt für einen passenden Abschluss des Geschmackserlebnisses.

Topanito Mezcal Artesanal Blanco 100% Madre Cuishe 49% vol.

Artikel Nr.	2951
UVP	66,00€
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	49 % vol.
Aromaprofil	Erdig-mineralisch mit Noten von grüner Paprika, Meersalz sowie Parmesan
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260252370269
Gewicht Flasche	1,33
EAN-Code Karton	4260252370290
Karton Gewicht	8,2
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	24
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	96
Herkunftsland	Mexiko
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Hersteller und Importeur	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299
90765 Fürth
Deutschland

PEROLA
~ Fine Spirits ~

Tel.: 0911 32244584
Fax: 03212 1323623
Email: info@perola.eu