

# TOPANITO

## MEZCAL ARTESANAL

Topanito Mezcal Artesanal 40% entsteht aus der Agavensorte Espadín und wird in der Destillerie Amantes de lo Ajeno in Mexikos Bundesstaat Oaxaca hergestellt. Die Agaven werden nach mindestens sieben Jahre langem Wachstum geerntet und ihre Herzen (piñas) fünf bis acht Tage lang in Erdgruben geröstet. Diese intensive Röstung verleiht handwerklich hergestelltem Mezcal seinen markanten, rauchig-erdigen Charakter. Die gerösteten Agavenherzen werden in einer von einem Esel betriebenen Mühle zerkleinert und zermahlen. Nach der Zugabe von frischem Wasser fermentiert die Maische drei bis fünf Tage lang in offenen Holz- und Steinbottichen mittels wilder Hefen. Nach der doppelten Destillation des Agavenweins wird Topanito Mezcal Artesanal Espadín 40% mit Quellwasser auf seine Trinkstärke von 40% herabgesetzt.

In der Nase dominieren Noten von grüner Paprika, Zitronenthymian, Eukalyptus und gerösteter Agave. Koriandersamen, Pink Grapefruit sowie Pomelo machen sich im Hintergrund bemerkbar. Im Mund überzeugt ein grasiger, frischer und leichter Geschmack von grüner Mango, Heu und Wacholder. Der Mezcal verabschiedet sich mit Noten von Wacholder und Koriander.



### Topanito Mezcal Artesanal 100% Espadín 40% vol.

Artikel Nr.	2595
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	40 % vol.
Aromaprofil	geröstete Agave, Zitronenthymian und Eukalyptus, begleitet von Pink Grapefruit und Pomelo
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260252370207
Gewicht Flasche	1,33 kg
EAN-Code Karton	4260252370214
Gewicht Karton	8,2 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	24
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	96
Herkunftsland	Mexiko
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Hersteller & Importeur	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

Perola GmbH  
Ronhofer Hauptstraße 299  
90765 Fürth

**PEROLA**  
*~ Fine Spirits ~*

Tel.: 0911 32244584  
Fax: 03212 1323623  
Email: [info@perola.eu](mailto:info@perola.eu)  
Web: [www.perola.eu](http://www.perola.eu)