



MEZCAL ARTESANAL
BRUXO[®]

BruXo No. 4



Herkunft	Las Salinas, Oaxaca, Mexiko
Agavensorten	10% Espadin, 30% Barril, 60% Cuishe
Destillation	2-fache Destillation im Kupfer-Pot Still
Herstellung	Die Agaven für diesen Mezcal wachsen circa 10 Jahre lang. Gekocht werden die Agavenherzen in Erdkegelöfen. Danach erfolgt die Pressung mit einem Tahona-Rad, das von Pferden oder Eseln angetrieben wird.
Bouquet	In der Nase kann man das Aroma von Erdnuss-Samen wahrnehmen. Die Espadín-Agave verleiht diesem Mezcal florale und zitronige Aromen.
Gaumen	Im Mund gibt die Barril-Agave eine mineralische Struktur, während die Cuishe-Agave weiche Kräuternoten wie Rucola und Fenchel mitbringt.
Kommentar/ Empfehlung	Kombiniert mit Kaffee und Bitterschokolade werden die besonderen Noten dieses Mezcals hervorgehoben und zur Geltung gebracht.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750540	70 cl	46 % vol.	7502261500402	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland