

Montelobos Mezcal Joven



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.7
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10879701
Vinmonopol pris:	kr 649,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Tequila & Mezcal - Mexico, Oaxaca

Produsent: Casa Montelobos

Produsentbeskrivelse:

Navnet Montelobos er en hyllest til de majestetiske Montelobos fjellene som utgjør grensen mellom Zapotec og Mixe regionene i Oaxaca. Dette er en mezcal som er skapt ut ifra en visjon og med et formål – benytte den beste økologiske agaven og ved hjelp av artisanale og tradisjonelle metoder, skape en perfekt balansert mezcal med en ekstraordinær kompleksitet. Montelobos er skapt av Iván Saldana Oyarzabal, PhD i botanikk og agave spesialist, og Don Abel Lopez Mateos, 5. generasjon mezcalero, som har jobbet med intens dedikasjon for å skape en unik mezcal som reflekterer enhver detalj fra råvaren og produksjonsmetoden.

Produktinformasjon:

Montelobos Mezcal Joven produseres på Rancho Loma Larga i Santiago Matatlán, Oaxaca. Dette er en mezcal som er laget på tradisjonelle metoder men med en artinsal tilnærming hvor alle hovedelementene - kokt agave, fersk agave, fermentering og røyk er perfekt balansert.

Montelobos er laget av økologisk dyrket Espadín agave, og produsert på tradisjonelt vis - agaven blir kokt i steingrop hvor det brukes bærekraftig ved fra eik og furu. Agaven blir så presset i en tradisjonell Tahona steinmølle, hvor møllehjulet blir trukket av eselet "Rambo". Fermentering skjer naturlig i åpne trefat hvor ingen gjær eller andre tilsetninger brukes. Den fermenterte agavejuicen blir deretter destillert i vedfyrte kopperpanner.

Smaksnotater:

Krystallklar farge. Aroma av jord, nykuttet gress, honning, sitrus, asparges og røykpreg. Søt munnfølelse med en god balanse mellom kokt og fersk agave, som utvikler seg til tørket frukt.

Alkohol: 43.2 %vol