

NEW MOON Espadin BEÚ

CHF 70.30

NEW MOON ist ein unkomplizierter Espadín, der entweder pur genossen oder als Basis für diverse Cocktails verwendet werden kann. Das Destillat wird von Víctor Ramos Lucas und seiner Familie in ihrer traditionellen Palenque in Mengolí, Miahuatlan, Oaxaca, produziert. Die verwendeten Agavenpflanzen, auch Espadín Capón genannt, werden kurz vor der Blüte geerntet, was zu einem natürlichen, süssen Geschmack beiträgt. Nach dem Kochen der Agavenherzen in einem Erdofen werden diese zerkleinert und in Eichenholzfässern auf natürliche Weise fermentiert. Anschließend erfolgt die einfache Destillation von NEW MOON in einer grossen Kupferbrennblase, um den Geschmack der Pflanze bestmöglich zu bewahren.

(3)	Mexico
	BEÚ Spirits
%	48 %
9	Natürliche Gärung in Kiefernholzfässern
Ø	70 cl
\Diamond	6er Karton

