

## Mezcal Meteoro

*Mezcal Meteoro is genoemd naar de legende van een mezcadero die een meteorkrater als oven (horno) gebruikte om zijn agave te koken, wat de beste mezcal creëerde.*

*Gemaakt van 100% agave Espadín die gekookt is in een aarden oven. Vervolgens wordt de agave met een soort molensteen geplet en vindt een vergisting plaats op vaten van cipressenhout.*

*De distillatie gebeurt in koperen ketels in Las Margaritas (Oaxaca, Mexico) door meesterdistillateur Petronilo Rosario Altamirano.*

*Mezcal kan van meer dan 22 variëteiten agave gemaakt worden waarvan de Espadín agave veruit de meest bekende soort is.*

*Net als druivenras en terroir bij wijn hebben de agaverassen waar deze groeit grote invloed op het eindresultaat.*

Soort Spirit:	Mezcal
Variëteit / Type:	Mezcal (Joven)
Herkomst:	Las Margaritas, Oaxaca
Land:	Mexico
Distillateur:	Petronilo Rosario Altamirano
Type distilleerketel:	Copper Pot still
Bottelaar:	Marca Negra
Ingrediënten:	100% Agave Espadín
Kleur:	Helder, kleurloos
Geur:	Tonen van citrus met een hint van vanille en lichte rooktonen.
Smaak:	Ronde, bijna zoete aanzet met een peperige rokerige afdronk.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	45%
Website producent:	<a href="https://marcanegra.com/">https://marcanegra.com/</a>

