

Joven



KRAJ	Meksyk
REGION	Oaxaca
RODZAJ	Mezcal
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	700

Więcej informacji:

ILLEGAL MEZCAL

Nasze mezcale Joven, Reposado i Añejo, wytwarzane ręcznie w małych partiach przez mezcaleros czwartej generacji, są wytwarzane z doskonale dojrzałej, zrównoważonej agawy Espadín, podwójnie destylowanej w dolinie Santiago Matatlan w stanie Oaxaca w Meksyku. Zaangażowanie w jakość jest widoczne na każdym etapie naszego procesu, od zbioru do pierwszego łyka.

Nos:

Lekkie aromaty eukaliptusa przeplatające się ze słonym smakiem minerałów oraz lekką dymnością. Wszystko wzbogacone o nuty zielonego jabłka. Do tego cytrusowo-warzywna świeżość zakończona delikatną pikanterią.

Smak:

Owocowa, lekko pikantną. Definitywnie wyczuwalną nutą czarnego pieprzu oraz papryki.

Okolo 2004 roku założyciel John Rexer właściciel Café No Sé zaczął sprowadzać meksykański mezcal z Oaxaca na Antigüę, na swój własny użytek. Sprowadzał rzemieślniczy Mezcal z różnych wiosek w Oaxaca, w tym: Tlacolula, San Lorenzo, Sola De Vega, Santa Catarina Minas, Hierve el Agua, Santiago Matatlan i kilku innych do swojego baru.

W 2006 roku doszedł do wniosku że aby kontrolować jakość oraz styl mezcalu zaczął go produkować osobiście i stworzył markę Ilegal,

Na odwrocie każdej butelki Ilegal znajdziesz napis „Oryginalnie wyprodukowany dla: Café No Sé, Mezcal Bar”.

Firma Ilegal została stworzona z zaangażowaniem w zrównoważony rozwój i różnorodność biologiczną. Używając wyłącznie w pełni dojrzałej, w 100% zrównoważonej agawy espadín, nasz mezcal nie zawiera sztucznych barwników, drożdży, aromatów ani dodatków. Ścieki w gorzelnii są oczyszczane, a następnie ponownie wykorzystywane do destylacji, a odpady włókien agawy są przekształcane w cegły typu adobe używane w zakładzie.

W 2018 roku magazyn Forbes Okrzyknął Ilegal jednym z 17 najlepszych Mezcali na świecie.