



## NIXTA LICOR DE ELOTE

### Mexikanischer Maislikör

Nixta Licor de Elote ist ein mexikanischer Maislikör, der aus den zarten Körnern einer uralten Maissorte namens "Cacahuazintle" hergestellt wird, die in den Hochtälern und Ausläufern des Vulkans Nevado de Toluca angebaut wird. Er wird in der Destilería y Bodega Abasolo nach einer 4.000 Jahre alten mesoamerikanischen Kochtechnik, der Nixtamalisierung, hergestellt. Durch dieses Verfahren werden die intensivsten Geschmacksrichtungen und Aromen des Mais hervorgehoben. Nixta ist ein vielseitiger Likör voller Geschmack, der Cocktails eine weiche Textur verleiht und pur oder auf Eis serviert werden kann.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Intensives Stroh mit goldenen Reflexen.

##### **Aroma**

Maisbrot, gerösteter Mais, Vanille und Karamell.

##### **Taste**

Noten von süßem Mais, perfekt ausbalanciert mit Röstnoten von geröstetem Mais, Vanille und Karamell