



MEZCAL MACHETAZO OAXACA

100% Agave Espadin

Machetazo Mezcal Oaxaca wird nach traditionellen Methoden handgefertigt, die über Generationen weitergegeben wurden. Er wird aus Espadin-Agaven hergestellt, die zwischen 8 und 12 Jahren gewachsen sind, in Erdöfen gekocht, in Holzfässern vergoren und in Kupferbrennblasen doppelt destilliert. Blumig mit Noten von gerösteten Früchten und leichtem Rauch, gefolgt von der seidigen Textur, die vom konzentrierten Zucker der Agave herrührt.

Tasting notes

Taste

Blumig mit Noten von gerösteten Früchten und leichtem Rauch, gefolgt von der seidigen Textur, die vom konzentrierten Zucker der Agave herrührt.