

400 Conejos Joven

Hergestellt für JC Master Distribution Limited, Mexico



Kategorie:	Mezcal
Alkohol:	38 vol. %
Farbe:	kristallklar
Beurteilung:	faszinierende Mischung aus erdigen Aromen und subtilen fruchtigen Noten
Servierempfehlung:	pur, auf Eis
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	84 01 58

Herstellung

Die Herstellung von 400 Conejos Joven folgt einem alten Verfahren, das Generationen von Mezcal-Produzenten weitergegeben wurde. In der Stadt Tlacolula in Mexikos berühmtem Bundesstaat Oaxaca werden sorgfältig ausgewählte Espadin-Agaven geerntet und anschließend in traditionellen kegelförmigen Holzöfen gekocht. Dabei wird das Holz angezündet und Vulkangestein pyramidenförmig darauf gelegt. Der Ofen wird anschließend mit einem Tuch und Erde abgedeckt und die Piñas werden drei bis fünf Tage lang gegart. Nach dem Garen werden die Piñas, vor dem Gärungsprozess in Holzkübeln, mit einem von einem Pferd gezogenen Stein gemahlen. 400 Conejos Mezcal wird in kupfernen Brennblasen zweifach destilliert und bietet so ein harmonisches Geschmackserlebnis, das sowohl für Neulinge als auch für Kenner eine Freude ist.

Nase

Das rauchige Aroma wird begleitet von leichten Noten von reifen Früchten und frischen Kräutern.

Geschmack

Weich, mit Noten von frischem Holz, die sich mit süßen Noten von gekochter Agave verbinden.

Geschichte

Die Geschichte von 400 Conejos beginnt mit einer religiösen Tradition der Ureinwohner Mesoamerikas, wo es nur Priestern erlaubt war, einen Kommunikationskanal mit den Göttern herzustellen. Um dies zu erreichen, praktizierten sie das rituelle Trinken von Getränken aus Agave. Die „Götter der Getränke“ wurden in der Sprache Nahuatl „Centzon Tötöchtin“ (400 Kaninchen) genannt. Die Zahl 400 war ein Synonym für "unzählig". Es wird angenommen, dass der Geist der 400 Kaninchen bis heute in jeder Flasche dieses feinen, preisgekrönten Mezcal weiterlebt.

