



OJO DE DIOS CAFE

Mezcal 100% Agave Espadin

Ein Blend aus Espadín Mezcal aus Oaxaca und 100 % Arabica-Kaltbrühkaffee aus Mexiko. Diese ungesüsste Abfüllung bringt die natürlichen Aromen von Agave und Kaffee harmonisch zur Geltung. Am besten gekühlt servieren oder für kaffeebasierte Cocktails verwenden.

Tasting notes

Taste

Noten von geröstetem Kaffee, dunkler Schokolade und Agave. Herstellungsprozess Ojo de Dios ist ein handwerklich hergestellter Mezcal aus 100 % Maguey Espadín, nachhaltig angebaut und nach acht Jahren Reife geerntet. Produziert in San Luis del Río, Oaxaca, nach traditionellen Methoden, unter der Leitung von Maestro Mezcalero Francisco Ortiz in dritter Generation, der sowohl den Betrieb als auch die Destillation überwacht. Nach der Ernte werden die Agavenherzen in der Sonne nachgereift und anschließend 10 Tage lang in Erdöfen mit lokalem Eichenholz gegart. Danach werden sie mit einer Tahona – einem grossen Vulkangesteinsrad, das von einem Esel gezogen wird – schonend zerkleinert, ohne Hitzeentwicklung. Die Maische fermentiert natürlich in offenen Holzbottichen mit wilden Hefen und wird anschliessend zweifach in 250-Liter-Kupferbrennblasen destilliert, um den finalen Brand zu erzeugen.