



OJO DE DIOS ORIGINAL

Mezcal 100% Agave Espadin

Ein handwerklich hergestellter Mezcal aus 100 % Espadín-Agave. Ojo de Dios Original ist die Hauptabfüllung der Marke. Ungereift und kristallklar bringt er das natürliche Aroma gerösteter Agave zur Geltung – mit einem klaren, gut strukturierten Geschmacksprofil, ideal zum pur Genießen oder als feine Basis für Cocktails.

Tasting notes

Taste

Frische, fruchtige Agavenoten, gefolgt von sanftem Rauch und erdigen Nuancen. 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.