



OJO DE DIOS HIBISCUS

Mezcal 100% Agave Espadin

Eine innovative Komposition aus Espadín Mezcal, infundiert mit biologischen Hibiskusblüten (Flor de Jamaica) aus Mexiko. Ojo de Dios Hibiscus eignet sich ideal für Longdrinks oder mezcalbasierte Cocktails.

Tasting notes

Taste

Trocken, leicht säuerlich und rauchig, mit einem angenehmen pflanzlichen Geschmacksprofil und einer natürlichen roten Farbe. Ohne Zuckerzusatz. 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.