



MEXIKANISCHES

... *erbe zu mezcals* ...

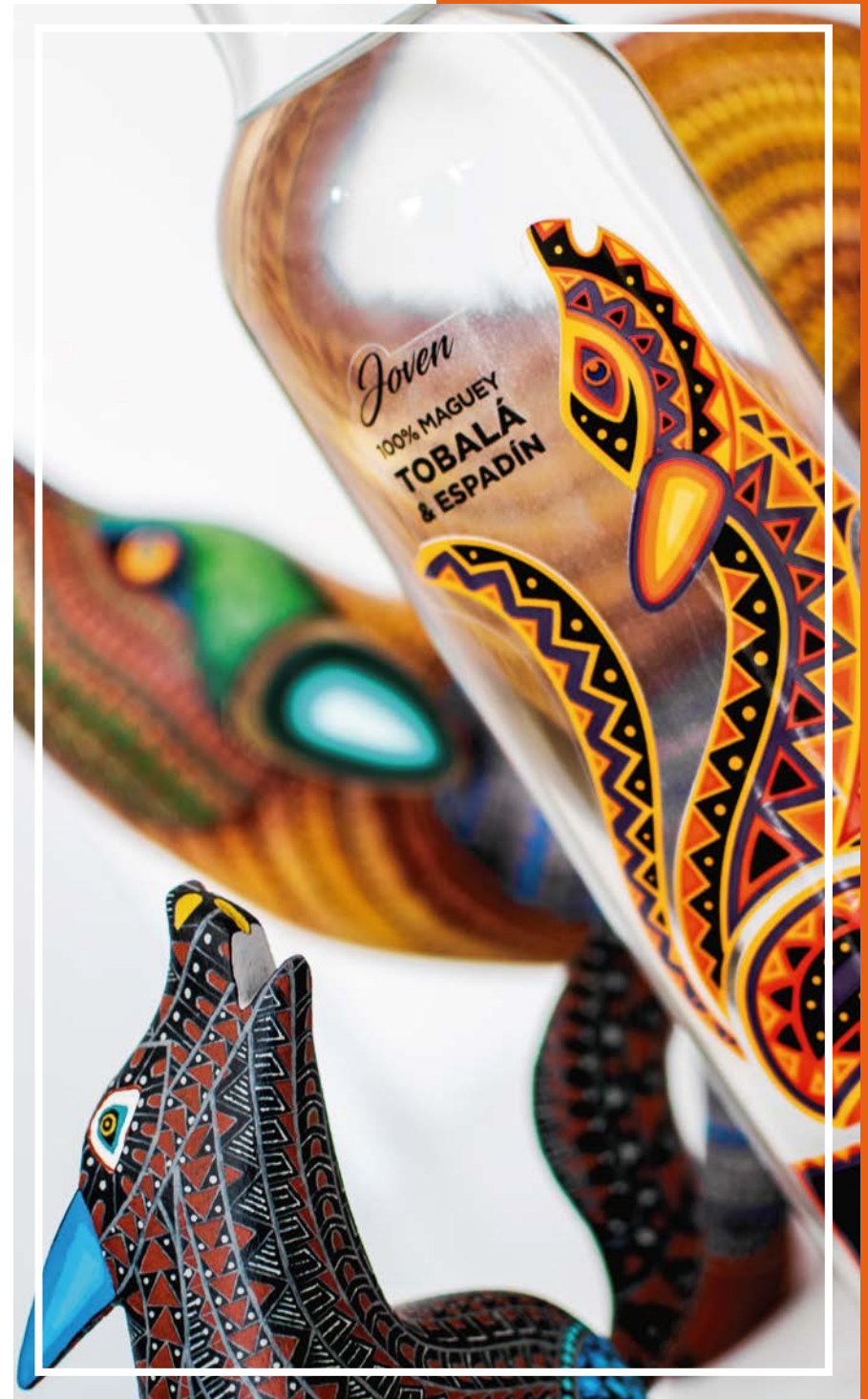
VERARBEITET



ÜBER UNS

Mezcal Dialectos entstand aus den folkloristischen Ausdrucksformen der mexikanischen Mezcal-Produktion.

Unsere Produkte werden von Meistermezcaleros hergestellt, die in der Lage sind, die Essenz aus exquisiten kristallinen Mezcal-Tropfen zu extrahieren und zu destillieren. Es ist der Meister Mezcalero, der jede einzelne Flasche Mezcal zu einem einzigartigen und nicht reproduzierbaren Erlebnis macht.



HANDGEMACHT

Mezcal Dialectos ist ein handwerklich hergestellter Mezcal, der auf traditionelle Weise hergestellt wird und über viele Generationen hinweg in verschiedenen Mezcalera-Familien unter Verwendung handwerklicher Methoden und Werkzeuge praktiziert wird.

Unsere Mezcal sind gemacht um sie über einen langen Zeitraum zu genießen, Schluck für Schluck mit guter Konversation in noch besserer Gesellschaft. Mit seinem glatten Geschmack, Noten von Süße und zarten feuchten Tönen. Unser Mezcal ist ideal um ihn pur zu trinken oder um mutige und exquisite Cocktails zu kreieren.





PROZESS





1 | DIE MAGUEY

Jede Maguey (Agave) kann bis zu 9 Jahre brauchen um vollständig gereifen zu sein, daher wird jede Maguey gründlich überprüft, bevor wir sie in Mezcal umwandeln.

Nach der Reifung werden die ausgewählten Magueyes von unseren Jimadores (Agavenernter) geschickt mit Macheten oder Messerscharfen Werkzeugen („coas“ genannt) geerntet.



2 | KOCHEN

Nach der Ernte der besten Agaven legen wir die Agave in einen konzentrischen Backofen, um mehr als eine Woche zu kochen. Der Ofen besteht aus Dutzenden von Flussfelsen und Eichenholz. Es ist hier, wo unsere Mezcal Andeutungen von Süße und zarte feuchttöne entwickelt.



3 | MAHLEN

Sobald die Maguey perfekt geröstet ist geben wir die Maguey in unsere von Pferden gezogene Mühle.

Die Mühle, bekannt als Tahona Chilena, wird zum Mahlen, Pressen und Zerreißen der Maguey verwendet, um seinen köstlichen Nektar zu extrahieren.



4 | FERMENTATION

Nach dem Mahlen geben wir die gemahlene Maguey in Eichenfässer und fügen frisches Quellwasser hinzu. Es ist hier wo die in der Region vorkommenden einheimischen Hefen ihren Ursprung haben um den in der Agave vorhandenen natürlichen Zucker umzuwandeln in Alkohol.

Dieser Fermentationsprozess kann mehrere Tage dauern, unabhängig davon, ob es sich um Verzögerungen aufgrund des örtlichen Wetters oder um die Feinabstimmung des Meister Mezcalero handelt.



5 | DESTILLATION

Mit Eiche-, Kiefer- und Mesquite-Holzarten erhitzen wir eine traditionelle Kupferbrennblase, um Mezcal zu destillieren.

Wir verwenden einen Tropfen-für-Tropfen-Destillationsprozess und stellen sicher, dass der Vor- und Nachlauf aus dem Destillat geschnitten wird, um sicherzustellen, dass nur der feinste Mezcal mit jahrhundertelanger Tradition erhalten bleibt.

MEZCALES



ESPADIN

JOVEN

Dargestellt von einem Hirsch Alebrije mit Flügeln, Mezcal hat einen milden und fügsamen Geschmack, aber mit viel Charakter.

Dies ist der traditionelle Mezcal schlechthin, er ist eine Mischung aus süßem und leicht rauchigem Geschmack mit Zitrusnoten. Es ist perfekt zum pur trinken oder in einem Cocktail, gemacht aus natürlichen Früchten, zu genießen.

DATENBLATT

- AGAVE ART:** Espadin, aus 7-9 Jahre.
- REGIÓN:** San Dionisio Ocotepc, Oaxaca.
- OFEN:** Konischer unterirdischer Ofen aus Stein.
Gekocht für 4 bis 6 Tage.
- GEMAHLEN:** Gemahlen mit einem traditionellen Einzelstein.
- FERMENTATION:** Kiefernfüßer mit wilder Hefe.
- DISTILLATION:** Kupferdestillierung, mit direktem Feuerholz geheizt.
- FAMILY PRODUCERS:** Santiago Méndez.
- ALKOHOL :** 40% Alc. Vol
- MENGE :** 700 mL , 50 mL



ENSAMBLE

ESPADIN & TOBALA

Dargestellt durch einen zum Mond heulenden Kojoten Alebrije vereinen sich Wildheit und Mystik wie in unserem Ensemble. Dieser Mezcal ist eine Mischung aus der traditionellen Espadin-Agave und der wilden Tobala-Agave zusammen im selben Mezcal. Süßer, zarter Karamellgeschmack mit einer perfekten Balance mit rauchigen und kräuterigen Noten. Dieser Mezcal eignet sich perfekt, um ihn direkt im Mondlicht zu trinken.

DATENBLATT

- AGAVE ART:** Espadin und wilde Tobala.
- REGIÓN:** San Dionisio Ocotepc, Oaxaca.
- OFEN:** Konischer unterirdischer Ofen aus Stein. Gekocht für 4 bis 6 Tage.
- GEMAHLEN:** Gemahlen mit einem traditionellen Einzelstein.
"Tahona" genannt der vom Pferd gezogen wird.
- FERMENTATION:** Kiefernfüässer mit wilder Hefe.
- DISTILLATION:** Kupferdestillierung, mit direktem Feuerholz geheizt.
- FAMILY PRODUCERS:** Santiago Méndez.
- ALKOHOL :** 40% Alc. Vol
- MENGE :** 700 mL , 50 mL



CUPREATA

JOVEN

Wie die Monarchfalter, die von Kanada und den Vereinigten Staaten in die Wälder von Michoacán in Mexiko reisen, ist der Charakter dieses Mezcal leicht, aber sehr stark in seinen angenehmen Aromen wie reifen Früchten, Orangenblüten und leichtem Rauch. Sein Geschmack ist weich, mit einem fein öligen Körper und interessanten bitteren Kakaoaromen am Ende.

Diese Agavensorte wächst hauptsächlich an den Berghängen von Michoacán und Guerrero in Mexiko.

DATENBLATT

-AGAVE ART: Cupreata

-REGIÓN: Madero, Michoacan.

-OFEN: konischer Steinofen.

-GEMAHLEN: Mechanischer Schredder

-FERMENTATION: Natürlich in den hölzernen Bottichen.

-DISTILLATION: 2 Destillationen

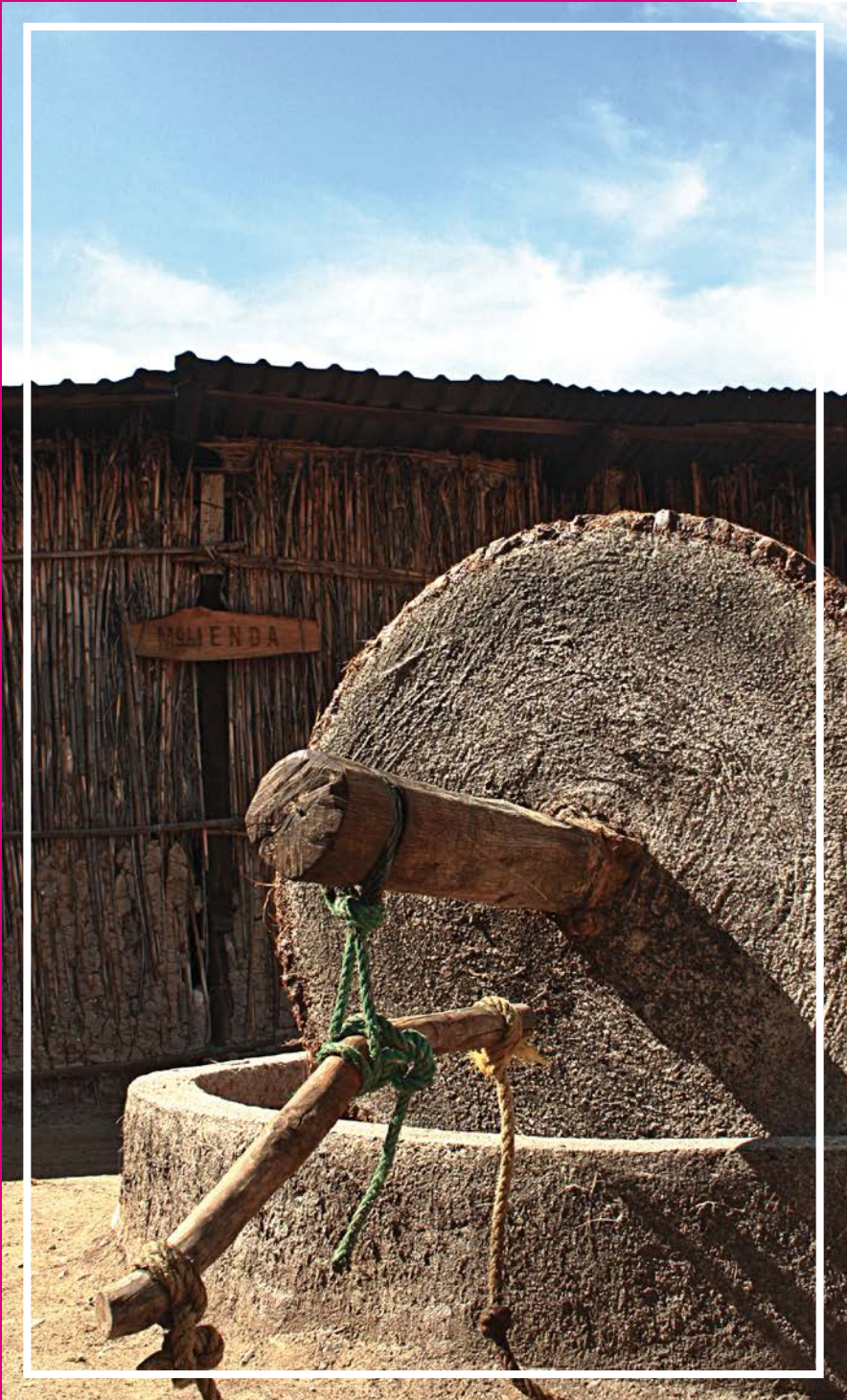
Holz für Destillation: Kiefernstämme

FAMILY PRODUCERS: Sanchez

ALKOHOL : 40% Alc. Vol

MENGE : 700 mL , 50 mL





WERTE AUSSAGEN



Unser Mezcal wird zu 100 % aus Handarbeit mit traditionellen Werkzeugen und Methoden seit vielen Generationen hergestellt.



**100 % reife Agaven
Ohne Zusatzstoffe.
Keine künstlichen Aromen**



**Beste Kaufoption für Qualität,
Präsentation und Preis.**



Unsere einzigartigen, von Oaxaca inspirierten Alebrijes spiegeln unsere mexikanische Kultur und unser mexikanisches Erbe wider. Alles in einer Flasche.



Ein ganz einzigartiges Geschmacksmerkmal, das neuen und alten Trinkern ein neues, freundliches Profil vorstellt, das sich nicht nur perfekt zum reinen Trinken eignet, sondern auch perfekt für leckere Mixgetränke geeignet ist.

MEZCAL ARTESANAL
◉ DIALECTOS ◉

Offizieller Importeur für Deutschland:

AM Exquisito GmbH
Dorfstr. 4 85298 Scheyern
+49 171 6439764
amexquisito@gmx.de



@dialectosmezcal

www.mezcaldialectos.com

