

Del Maguey 100% Tobala

Tobala görs på vildvuxen Agave Tobala som vanligast hittas i högt belägna bergsklyftor. Då Agave Tobala är svår att hitta och behöver upp till hela 18 år på sig att mogna, är produktionen mycket begränsad. Del Maguey anses, med all rätt, vara den första internationella hantverksmezcalen och det tog nästan tio år innan nästa varumärke lanserades.



Pernod Ricard Sweden

Doft

Söt fruktig doft med tropisk frukt och kanel

Smak

Stor smak av mango, muskot och söta plommon

Land

Mexiko

Alkoholhalt

45%

700 ml

Del Maguey grundades redan 1995 av den internationellt erkända konstnären Ron Cooper. Ron hade stött på mezcal under sina resor och vandringar i Oaxaca i södra Mexiko. Rons mission var att erbjuda världen hantverksmässig och traditionell mezcal och att lyfta fram den nästan bortglömda kulturen och den unika terroir som varje producerande by har samt den unika karaktär varje typ av agave besitter. Därav namnet Del Maguey Single Village Mezcal. Maguey är det äldre namnet för just agave. De karaktäristiska och färgglada etiketterna som har blivit ett av signum är ritade av den nu bortgångna konstnären Ken Price, som bodde granne med Ron under hans tid på konstskola i Kalifornien.

