

Torsdagsdrinken: Pata de Conejo

Bloody Mary fast ändå inte. Här presenteras den mexikanska versionen som har mezcal som bas och där glaset snurras i en tajin, en kryddblandning bestående av limeskal, chili och havssalt. Maxad fräschör med en härligt rökig twist.



Drinkbas

400 Conejos Joven, Mezcal Artesanal, Mexiko

art.nr. 54290, 700 ml, 38%, 499 kr, 91 p

Genom att rosta agaveplantans stam över öppen eld så får mezcal sin rökiga doft och smak. Här har agavearten espadin använts, en sort som ger en mjuk stil av mezcal. Här bjuds rökiga nyanser, petroleum, koriander, halmlada, stenkross och grillad ananas samt en lätt hint av lime. Smaken är behagligt rökig och balanseras upp av en fin agavesötma, citrus, tropisk frukt och ett svagt tanninspel som gifter sig med det skalstrama stenfruktsavslutet.

Så mixar du en Pata de Conejo

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller teckna Premium här

Log In

Register

Lost your password?