

## **Derrumbes San Luis Potosi** **Меска́ль Дерру́мбес Сán Лу́йс Потóси**

**Страна:** Мексика

**Регион:** Оахака

**Производитель:** Speciality Drinks

**Крепость:** 44,4 % об.

**Особенность:** используется сорт дикой агавы Salmiana, ферментация естественным путём дикими дрожжами, двухкратная дистилляция

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** насыщенный, слегка дымный, сладковатый, раскрывается цитрусовыми и травяными нотами

**Вкус:** яркий, полнотелый, мягкий, с тонами агавы, мёда, цитрусовых фруктов, перца и копченого бекона, послевкусие продолжительное, согревающее

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** в Мексике мескаль принято употреблять, запивая сангритой либо в сочетании с блюдами национальной кухни, среди которых наиболее популярны энчилаго, буррито, такосы и говядина "Фахитас", приправленная огненно-острым соусом сальсас. В США и Европе мескаль, как и текилу пьют в паре с лаймом и солью.

