Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Avuá Amburana

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Silber-Medaille beim 5. German Rum Festival 2015 in Berlin

Der Avuá Amburana ist ein herausragender Cachaça, der selbst Liebhaber anderer Spirituosen zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet er Umburana und Zuckerrohr und zeigt Tonkabohne, Karamell, Orange und im Abgang Zimt.
Preis: 45,49 €
Preis: 45,49 €
Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerAvuá

Der Avuá Amburana ist ein herausragender Cachaça, der selbst Liebhaber anderer Spirituosen zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet er Umburana und Zuckerrohr und zeigt Tonkabohne, Karamell, Orange und im Abgang Zimt.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Dieser Cachaça glänzt mit einem Bouquet aus Zuckerrohraromen und den Noten des Amburana-Holzes, das durch seine ätherischen Öle vor allem Zimt-, Tonkabohne- und Zitrus-Noten zeigt. Das Amburana-Holz wird in Brasilien sehr gern für die Reifung verwendet, weil es dem Cachaça vielfältige Aromen hinzufügen kann, die für eine besondere Vollmundigkeit sorgen - allerdings ist Umburana nur schwer verfügbar.

Die trockene Ausgangsbasis des prata wurde 18 Monate gereift und zeigt sich so nicht nur sehr weich, sondern auch feingliedrig erweitert. Weder das Zuckerrohr, noch das Umburana-Holz sind dominante Komponenten. Beides zusammen ergänzt sich jedoch zu einem Zusammenspiel, dass neue Horizonte eröffnet.

Auf dem „Congreso del Ron“ in Madrid wurde er im Sommer 2016 mit Gold prämiert. Der Avuá ist seit 2015 in Deutschland verfügbar und begeisterte bei seiner Vorstellung auf dem 5. German Rumfestival in Berlin und gewann die Silber-Medaille.

Die traditionelle Brennerei befindet sich im Bundesland Rio de Janeiro. In den dortigen Hügeln können die beiden Zuckerrohrsorten aus den der Cachaça hergestellt wird bestens wachsen. Wenn das Zuckerrohr seine Reife erreicht hat, wird es mit der Hand geerntet und batch-weise verarbeitet. Der Einsatz von Kupferbrennblasen ist genauso selbstverständlich wie die Nutzung von temperierten Lagermöglichkeiten.
Kein anderer Cachaça in Europa besitzt zum Beispiel Flaschen- und Batchnummerierung auf der Flasche. Die Brennmeisterin Katia setzt mit ihren Produkten Maßstäbe.

Jedes Jahr wird es eine weitere neue Sorte aus dem Haus Avuá geben. Auf den 6 Monate gelagerten prata folgte der 18 Monate gereifte amburana. Der nächste Cachaça wird in Eiche reifen. Ziel ist es, alle verwendbaren Hölzer in die Reifung einzubeziehen – wenn jedes Jahr ein weiteres Holz verwendet wird, ist in 26 Jahren die komplette Range voll.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal gereift - 18 Monate Umburana/ Amburana - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.