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

Engenho Bahia - Jequitibá

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

Ein sehr weicher Cachaça mit leicht grasigen Noten aus der zertifizierten Qualitäts-Brennerei Engenho Bahia. Er zeigt mit einer leichten Süße Aromen von reifen Bananen.
Preis: 22,95 €
Bewertung: Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerEngenho Bahia

Ein sehr weicher Cachaça mit leicht grasigen Noten aus der zertifizierten Qualitäts-Brennerei Engenho Bahia. Er zeigt mit einer leichten Süße Aromen von reifen Bananen.

Die Präsenz am Gaumen ist mild, voll und samtig. Die leichten Aromen reifer Bananen enden im

Abgang mit einem nussigen Ton. Das Holz Jequitibá, in dem der Cachaça zwei Jahre reift, mindert den Säuregehalt und verändert den Geschmack des Destillates kaum. In der Nase entwickelt sich der Duft von Zuckerrohr und Geranie. Er ist ein Cachaça für denjenigen, der auf der Suche nach milden Destillaten ist.

Die Brennerei erhielt die Zertifizierung als Qualitätsbrennerei vom *Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualificação Industrial* (Inmetro). Mit diesem Zertifikat wird bestätigt, dass entsprechend den Vorschriften des Landwirtschaftsministeriums gearbeitet wird. Für diese aufwändige Zertifizierung wird nicht nur der Herstellungsprozess betrachtet, sondern auch die Behandlung der Umwelt und die chemische Zusammensetzung des Brandes. So darf beispielsweise für die Produktion kein Holz verbrannt werden. Die Flaschen sind einzeln nummeriert.
"Die rigorose Überprüfung wird nur in den Bundesländern Rio Grande do Sul, Pernambuco, Minas Gerais, São Paulo und Bahia durchgeführt und ist sehr aufwändig, weshalb sie nur von wenigen Herstellern durchgeführt wird", sagt der Eigentümer Josafar Rebouças. "Engenho Bahia" erhielt das Zertifikat als 28. Brennerei in Brasilien. Die kleine Brennerei produziert im Monat rund 2.400 Flaschen Cachaça, die in verschiedenen Hölzern gereift werden.

Ein milder Cachaça, der mit seinen Aromen originelle Noten bietet. Dies ist ein Destillat, das bestens pur bei Zimmertemperatur genossen wird, sich aber auch für Cocktails eignet. Er ist nicht sprittig - so wie es in dieser Preisklasse leider oft der Fall ist.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 41% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 2 Jahre in Jequitibá gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.