



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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

## Avuá Amburana



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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



Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto:info@cachaca-online.de)

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223  
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.  
Casa Cachaca bietet Cachaca 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 Avua Amburana ist ein herausragender Cachaca, der selbst Liebhaber anderer Spirituosen zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet er Umbrana und Zuckerrohr und zeigt Tonkabohne, Karamell, Orange und im Abgang Zimt.

**Preis 45,99 €** Noch nicht bewertet



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [Avua](#)

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

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto:info@cachaca-online.de)

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223  
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteile veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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

Dieser Cachaca 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 Cachaca vielfältige Aromen hinzufügen kann, die für eine besondere Vollmundigkeit sorgen - allerdings ist Umbrana 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 Umbrana-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 Rumpfestival 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 Cachaca 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.

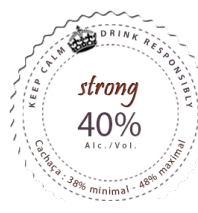
Kein anderer Cachaca in Europa besitzt zum Beispiel Flaschen- und Batchnummerierung auf der Flasche. Die Brennmeisterin Katia setzt mit ihren Produkten Maßstäbe.

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 Cachaca 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: Cachaca artesanal gereift - 18 Monate Umbrana/ Amburana - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto:info@cachaca-online.de)

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223  
USt-IdNr: DE270233636  
Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschafttheute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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

## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.