



[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 Still Strength



[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



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 artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Aktion: Sparen! Der Avua Still Strength ist ein puristisches Meisterwerk, das die reinen Zuckerrohraromen trocken in den Vordergrund stellt. Er ist weich und besitzt wegen des höheren Alkoholgehaltes eine ausgeprägt kräftige Textur.

~~Preis 39,00 €~~ noch nicht bewertet



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

Hersteller [Avua](#)

**Aktion: Sparen! Der Avua Still Strength ist ein puristisches Meisterwerk, das die reinen Zuckerrohraromen trocken in den Vordergrund stellt. Er ist weich und besitzt wegen des Alkoholgehaltes von 45% eine starke Textur.**

---

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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Dieser Cachaca ist wohl der puristischste Vertreter aus dem Hause Avuá. Das Öffnen der Flasche zeigt schon deutlich in der Nase, dass es hier um reines Zuckerrohr geht. Intensiv verströmt er seine Aromen, die sich auf das Wesentliche beschränken: auf die Ausgangsbasis: das Zuckerrohr. Er zeigt keine Säure, keine Süße - er ist trocken. Mit seinem höheren Alkoholgehalt von 45% und der damit einhergehenden deutlichen Textur droht er auch nicht in den saftigsten Cocktails unterzugehen. Die kurze Lagerzeit von ca. 6 Monaten nimmt ihm die Schärfe, lässt aber noch frisches Reaktionspotential im Cocktailglas.

Barkeeper, die die klassische Art des Mixens bevorzugen und die Spirituose in den Mittelpunkt stellen wollen, kommen hier auf ihre Kosten.

Der Cachaca ist seit 2017 in Deutschland verfügbar. Er wird genauso wie der Avuá prata hergestellt.

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. Darauf folgte der in Eiche gereifte Avuá Oak. Ziel ist es, alle verwendbaren Hölzer in die Reifung einzubeziehen – wenn jedes Jahr ein weiteres Holz verwendet wird, ist 2040 die Range komplett.

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.

So ist es nicht verwunderlich, dass Häuser wie das Ritz-Carlton auf Avuá zurückgreifen. In unser Cocktailsektion sind einige kreative Ideen mit Avuá umgesetzt worden.

Wir können ihn derzeit mit Rabatt anbieten! Statt sonst 39 EUR ist er momentan für 36,50 EUR erhältlich. Der Hersteller gewährt Rabatt, da Lieferengpässe speziell beim Avuá prata bestehen.

Inhalt: 700 ml  
Alkoholgehalt: 45% Vol  
Typ: 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 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.