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

Carvalheira - tradicional

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

Carvalheira tradicional



Ein hervorragender und preisgekrönter Cachaça, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Eiche zu einer enorm dichten Komplexität aufschwingen. Er ist zu dem sehr körperreich.
Preis: 43,99 € **Preis:** 43,99 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerCarvalheira

Ein hervorragender und preisgekrönter Cachaça, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Eiche zu einer enorm dichten Komplexität aufschwingen. Er ist zu dem sehr körperreich.
Der Cachaça, der seit 1995 im Nordosten Brasiliens hergestellt wird, zeigt eine komplexe Textur aus Zuckerrohr, Gewürzen, Pflaume und Vanille, die deutlich Assoziationen mit Portwein anklingen

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

lassen.
Mit 38% Alkohol ist dieses Destillat sehr mild - nicht nur weil der Alkoholgehalt niedrig ist, sondern weil in erster Linie hochwertige Ausgangsstoffe sorgfältig verarbeitet werden. Die 5-jährige Reifung in Eiche sorgt für Komplexität und angenehme Harmonie.
Die Eiche mit den typischen Noten von Vanille, Toffee und Karamell reduziert in den 5 Jahren der Lagerung den Einfluss der frischen Zuckerrohrnoten - so ähnelt er Rum und auch Portwein. Der Carvaleiro tradicional zeigt auch Gewürznoten. Der Angel-Share des Holzfasses liegt aufgrund der mittleren Dichte und Härte auch im mittleren Bereich bei der Verdunstung. Aus diesem Grund unterstüzt es oxidative Prozesse bei der Reifung - das Destillat wird dadurch recht schnell mild.
Der Farbton des Destillates ist mit Zuckerkulör nachgedunkelt - am Geschmack ändert dies nichts. Da aber viele Verbraucher dunklere Destillate für hochwertiger halten, hat man dem Rechnung getragen. Aus unserer Sicht wäre dies nicht notwendig gewesen - aber egal, dem Vergnügen steht es auch nicht im Wege.
Die Aromatik des Holzes ist recht intensiv - es gibt dem Cachaça auch zusätzlichen Körper und reduziert den Säuregehalt effizient.
Die Destillerie begann 1995 mit der Produktion von Getränken. Heute kann man sagen, dass sie Benchmarks der Cachaça-Herstellung nicht nur für den Nordosten Brasiliens setzt. Einige Auszeichnungen - bereits auch in Europa - sind Beleg für die Qualität der in Kupferbrennblasen destillierten Produkte. Mit kubanischen Fachleuten wurde der Grundstein für eine hochwertige Zuckerrohrverarbeitung in Pernambuco gelegt.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 38% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 5 Jahre in Eiche gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.