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

# Santo Grau - Coronel Xavier Chaves 1755

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




Dieser Cachaça aus der ältesten Brennerei Brasiliens - einem Museum - wurde bis vor ein paar Jahren wie vor 250 Jahren hergestellt. Jetzt gehört die Brennerei zu Osborne und die Verarbeitung wurde umgestellt - der Charakter veränderte sich.
**Preis:** 28,99 € **Preis:** 28,99 €
Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

**Dieser Cachaça aus der ältesten Brennerei Brasiliens - einem Museum - wurde bis vor ein paar Jahren wie vor 250 Jahren hergestellt. Jetzt gehört die Brennerei zu Osborne und die Verarbeitung wurde umgestellt und der Charakter veränderte sich.**

Die alte Destillerie ist ein historisches Monument und wird auf historische Weise wie vor 250

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

Jahren betrieben. Der Herstellungsprozess kannte keine Kunststoffe und erst recht keine Turbohefen. Der Coronel Xavier Chaves 1755, der ursprünglich in 250 Jahre alten unterirdischen **Steintanks** reifte, besaß eine feine Zuckerrohr-Textur ohne übergewichtige Fruchtnoten. Die Aromen waren elegant ausdefiniert und in ein Bett reifer Bananentöne eingefasst. Heute ist es etwas anders.
„Im Grunde betreibe ich hier gar keine Destillerie“, sagt der Produzent Senhor Chaves, „ich habe ein **Museum**, das wie eine Destillerie funktioniert.“ Tatsächlich sieht die Engenho Boa Vista aus, als sei sie Bestandteil eines malerischen Freilichtmuseums. Inmitten einer sattgrünen Talsenke, am Rande von Zuckerrohrfeldern, steht die Destille. Ein sechs Meter hohes Wasserrad dreht sich zwölfmal pro Minute und treibt die Zuckerpresse an. Rauch steigt von den Destillationskesseln auf...
Die Fachjury für das Ranking **"*As 20 melhores do Brasil*"** wählte ihn bis 2011 unter die besten 20 Destillate Brasiliens. Er war unter den Top-20 der einzige ohne den geschmacksverändernden Einfluss von Holz und somit 2011 der **beste pure Cachaça**. Der brasilianische Blog **Bebidinhas,** der Bewertungen von Spirituosen, Bier und anderen Getränken veröffentlicht, wählte ihn im November 2009 zum besten Cachaça artesanal Brasiliens.
A **Carta da Cachaça** hat sich zur Aufgabe gemacht, die geschmackvollsten Cachaças Brasiliens in einer repräsentativen Übersicht aufzuführen. Der Coronel Chaves gehört zu diesen 16 Cachaças.
Das ***Magazin für Barkultur Mixology*** bewertete ihn in seiner Ausgabe 2/2011 mit 77 Punkten - was bis dato die Höchstzahl für einen Cachaça darstellt.
Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 10 Monate in Eiche gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

**Kundenrezensionen**

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.