



Avuá Prata





Gold-

Medaille beim 5. German Rum Festival 2015 in Berlin



Der avuá prata ist ein puristisches Meisterwerk, das die reinen Zuckerrohraromen trocken in den Vordergrund stellt. Er ist weich und besitzt eine ausgeprägt starke Textur.

Preis pro Liter: 34,50 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Avuá](#)

Der avuá prata ist ein puristisches Meisterwerk, das die reinen Zuckerrohraromen trocken in den Vordergrund stellt. Er ist weich und besitzt eine ausgeprägt starke Textur.

Dieser Cachaca ist wohl der puristischste Vertreter seiner Art, den es in Deutschland gibt. 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 seiner deutlichen Textur droht er auch nicht in den saftigsten Cocktails unterzugehen.

Barkeeper, die auf die klassische Art mixen und die Spirituose in den Mittelpunkt stellen, kommen hier auf ihre Kosten.

Der Cachaca ist seit 2015 in Deutschland verfügbar und begeisterte bei seiner Vorstellung auf dem 5. German Rumfestival in Berlin und gewann als bester Cachaca die Gold-Medaille. Beim Congreso del Ron in Madrid im Sommer 2016 wurde er mit Silber ausgezeichnet.

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.

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.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 42%

Typ: junger Cachaca artesanal - Spirituose aus Zuckerrohr



Reviews

There are currently no reviews for this product.

