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

Avuá Still Strength

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: www.cachaca-online.de - 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 Cachaça finden Sie hier. Es wurde auch im Magazin Wirtschaftheute veröffentlicht.

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



Aktion: Sparen! Der Avuá 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: 36,50 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerAvuá

Aktion: Sparen! Der Avuá 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 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 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 Cachaça 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 Cachaça 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 Cachaça 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 derzeitig 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 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









Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.
