



Espírito de Minas







Ein köstlicher Tropfen, der seine Ausgewogenheit auf eine einmalige Weise erhält. Auf der Fazenda Santa Luzia wird einzigartig fermentiert...

Preis pro Liter: 34,90 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Espirito de Minas](#)

Ein köstlicher Tropfen, der seine Ausgewogenheit auf eine einmalige Weise erhält. Auf der Fazenda Santa Luzia wird einzigartig fermentiert...

Über die Herstellung des Cachaças liesse sich viel schreiben - beispielsweise das sämtliche Rohstoffe selber angebaut werden. Auf die Auswahl des Zuckerrohres und die Verarbeitung ist so direkt für die Cachaça-Herstellung optimiert. Für die Fermentierung wird Mais verwendet - einzigartig ist, dass dieser vorher in Zink-Kesseln geröstet wird! Wie bei den besten Anbietern wird in der Kupferbrennblase destilliert und nur der



mittlere Teil des Destillationsprozesses - das Coração - verwendet.

Ehe der Espírito de Minas das Licht der Welt erblickt, wird er mindestens 1 Jahr in Eichenfässern gelagert. Der Aufwand, der für die Herstellung betrieben wird, macht den Cachaca *Espírito de Minas* deshalb in Brasilien auch zu einem der Beliebteren.

Seine Aromen werden aufgrund der einjährigen Lagerung spürbar von Eiche beeinflusst. So zeigt er Vanille und Rumrosinen sehr intensiv, weniger deutlich sind die fruchtigen Noten des Zuckerrohres ausgeprägt, im Hintergrund zeigen sich Zitrusfrüchte. Insgesamt glänzt dieser Cachaca mit einem vollmundigen, fast schon süffigen Charakter. Er ist ein Meisterwerk und rechtfertigt seinen Preis.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43%

Typ: gereift - 1 Jahr Eiche

Reviews

There are currently no reviews for this product.