



---

**Passarinho**





Ein vollmundiger BIO-Cachaça, der schon in der Nase mit kräftigen Zuckerrohr- und Fruchtaromen glänzt. Die kurze Lagerung in Jequitibá nimmt ihm nicht die Frische.

Preis pro Liter: 29,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Passarinho](#)

**Ein vollmundiger BIO-Cachaça, der schon in der Nase mit kräftigen Zuckerrohr- und Fruchtaromen glänzt. Die kurze Lagerung in Jequitibá nimmt ihm nicht die Frische.**

In der jungen Brennerei wird derzeit nur ein Cachaça hergestellt. Der Fokus liegt auf der Herstellung eines Cachaças, der höchsten Ansprüchen und den Vorschriften des rigiden brasilianischen BIO-Systems genügt. So entsteht in Rio Grande do Norte in trockenen Flachlagen mit viel Aufwand ein traditioneller Cachaça, der auch in Europa das BIO-Siegel tragen darf. Er verströmt lebhaft und ungezügelt brasilianisches



Temperament. Schon in der Nase entfaltet sich ein breites Bouquet an Aromen, die an Zuckerrohr, Apfel, Birne und weiße Johannisbeeren erinnern. Er zeigt die Noten, die man über die Nase aufgenommen hat auch deutlich im Gaumen.

Er ist vollmundig, weich und verkörpert anhaltend frische Noten. Der Passarinho besitzt eine Textur, die ihn in Cocktails nicht untergehen lässt. Wie es sich für einen guten Cachaca gehört, wird er gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird - hier sind es 3 Monate in Fässern aus Jequitibá. Das fast neutrale Holz sorgt für die Abrundung des Destillates und verleiht ihm seine Milde.

Er ist ein authentischen Vertreter der jungen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken. Für das pure Vergnügen empfehlen wir ihn etwas gekühlt zu genießen. Ein natürliches Meisterwerk, ein Cachaca orgânica, der in Europa das BIO-Siegel tragen darf.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 39%

Typ: jung - in Jequitibá gelagert, 3 Monate



## Reviews

There are currently no reviews for this product.