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

Saliboa

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

SALIBOA Raridade - Best Cachaça: German Rum Festival 2014 in Berlin



Der SALIBOA aus Minas Gerais gewann beim German Rum Festival 2014 in Berlin Gold. Das 5 Jahre gelagerte Meisterwerk ist trotz seines milden Auftretens auch der stärkste Cachaça in Europa. Er begeistert mit einem langen, vollmundigen Bouquet.
Preis: 34,33 €
Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerSaliboa

Der SALIBOA aus Minas Gerais gewann beim German Rum Festival 2014 in Berlin Gold. Das 5 Jahre gelagerte Meisterwerk ist trotz seines milden Auftretens auch der stärkste Cachaça in Europa. Er begeistert mit einem langen, vollmundigen Bouquet.

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

Ein Meisterwerk. Es gibt Cachaças, die mehr Charakter zeigen und es gibt Sorten, die langweiliger und ausdrucksloser abgefüllt werden. Der SALIBOA bleibt jenseits des Mainstreams, aber irritiert nicht mit ungewöhnlichen Nuancen, er ist interessant genug, um als Verführer wahrgenommen zu werden.

Der Alambiqueiro wählte für diesen Cachaça ein ungewöhnliches Hartholz: **Ipê amarelo**. Dieses zeichnet sich durch eine feine aber schwer extrahierbare Aromenstruktur aus. Um diese dennoch in ausreichendem Umfang erschließen zu können, musste er auf ein relativ hohes Alkoholniveau zurückgreifen. 45,5% sind in Brasilien nichts Außergewöhnliches – hierzulande ist er jedoch der stärkste Cachaça. Sein Name ist Reminiszenz an den Heimatort Salinas. Dort wo die größte Konzentration an traditionellen Brennereien in Brasilien zu finden ist, wurde der SALIBOA von Cachaceiros und Koryphäen der Szene mit Zeit und natürlich vielerlei Proben entwickelt.

Der Brennmeister bestand auf der Herstellung gemäß der klassischen Schule. Als Rohstoff wird nur Zuckerrohr aus kontrolliertem Anbau verwendet, dass ohne den Einsatz von Feuer geerntet wird. Gemäß einem alten ungeschriebenem Gesetz, das besagt, dass eine Spirituose geschmacklich verliert, wenn sie mehrfach destilliert wird, ließ der Brennmeister nur eine einfache Destillation zu. Als Holz wurde Ipê amarelo für die Reifung ausgewählt, weil es mit seinem Charakter an Lapacho-Tee, Grapefruit und Limette erinnert. Nach 5 Jahren Lagerung ist die Frische des Zuckerrohres vollständig abgeklungen und es kommen leichte Holznoten des Ipê amarela zum Tragen. Er ist ein feingliedriger Cachaça, der mit Feindynamik und Harmonie bei der Aromenentfaltung aufwarten kann.
Weil der SALIBOA in einem Holz reift, dessen Aromen ähnlich lichtempfindlich wie bei Rotwein reagieren, wird er ausschließlich in Keramik-Flaschen abgefüllt. So wird vermieden, dass sich die Aromenstruktur unter Lichteinfluss verändert.
Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif und natürlich auch für einen klassischen Cocktail.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 45,5%
Typ: Cachaça artesanal - 5 Jahre in Ipê amarelo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.