



Saliboa





SALIBOA Raridade - Best Cachaca: 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 Cachaca in Europa. Er begeistert mit einem langen, vollmundigen Bouquet.

Preis pro Liter: 34,05 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Saliboa](#)

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 Cachaca in Europa. Er begeistert mit einem langen, vollmundigen Bouquet.

Ein Meisterwerk. Es gibt Cachacas, 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 Cachaca 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 Cachaca. 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, das ohne den Einsatz von Feuer geerntet wird. Gemäß einem alten ungeschriebenen 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 amarelo zum Tragen. Er ist ein feingliedriger Cachaca, 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: gereift - 5 Jahre Ipê amarelo



Reviews

There are currently no reviews for this product.