



---

Weber Haus silver







Einer, der mit seiner komplexen Struktur Juroren in Brasilien und den USA überzeugen konnte. An ihm zeigt sich, dass die Gärung beherrscht wird.

Preis pro Liter: 26,40 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Weberhaus](#)

**Ein Cachaca, der traditionell in Kupferbrennblasen hergestellt wird und für den das Zuckerrohr auch speziell für Cachaca auf der eigenen Fazenda angebaut wird. So entfalten sich Aromen von Steinobst und verschmelzen mit Zuckerrohr in einer deutlichen Textur mit Geschmacksfülle - bei Verzicht auf Holznoten und Säure.**

Ein Cachaca, der traditionell in Kupferbrennblasen hergestellt wird und für den das Zuckerrohr auch speziell für Cachaca auf der eigenen Fazenda angebaut wird. So entfalten sich Aromen von Steinobst und verschmelzen mit Zuckerrohr in einer deutlichen Textur mit Geschmacksfülle - bei Verzicht auf Holznoten und Säure.



Die Goldmedaille beim Concurso Mundial 2008 in Brüssel zeigt von ausgezeichneter Qualität und wurde mit Silber ausgezeichnet. Das brasilianische Institut für Normenprüfung **INMETRO** zertifizierte die Produktion dieses Zuckerrohr-Destillates, die von der Anpflanzung des Zuckerrohres bis hin zum Verkosten des Endproduktes sehr detailliert formuliert sind, mit dem **Certificado do Conformidade**.

Er zeigt sich weniger fruchtig, aber grasig mit leichten süßen Noten der grünen Birne. Hätte er einen höheren Alkoholgehalt könnte man die Aromen intensiver wahrnehmen. Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 38%

Farbe: klar

Typ: jung: 1 Jahr neutral gelagert



## Reviews

There are currently no reviews for this product.