



---

## Seleta



Cachaça Brasieliens

Der populärste traditionelle

---



Im Seleta vereinigen sich Orangen-, Zuckerrohr- und Zitrusaromen mit Tonkabohne auf eine blumige und intensive Art. Der populärste traditionelle Cachaca Brasiliens begeistert mit Charakter und einem äußerst günstigen Preis. Auch 2014 Top-20 Cachaca in Brasilien und Bronze beim German Rum Festival 2015 in Berlin!

Preis pro Liter: 24,40 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Seleta](#)

Im Seleta vereinigen sich Orangen-, Zuckerrohr- und Zitrusaromen mit Tonkabohne auf eine blumige und intensive Art. Der populärste traditionelle Cachaca Brasiliens begeistert mit Charakter und einem äußerst günstigen Preis. Auch 2014 Top-20 Cachaca in Brasilien und Bronze beim German Rum Festival 2015 in Berlin!



Ein charakterstarker Cachaca. Aus der Hauptstadt des traditionellen Cachacas - Salinas - kommt dieser vollmundige und intensive Tropfen. Seine Popularität ließ die traditionelle Brennerei zur größten in Brasilien werden. Der Geschmack des Umburana-Holzes kommt schon in der Nase ausgesprochen blumig zum tragen. Im Gaumen entfalten sich die Aromen von Orange, Tonkabohne und auch Zimt. Es gibt wohl keinen Cachaca in Europa, der die Umburana-Noten derartig deutlich zeigen kann. Mit dieser Intensität für Nase und Gaumen ist er Orientierung für andere Destillate.

Barkeeper schätzen ihn, weil er in Cocktails aufgrund seiner Textur nicht untergeht. Er eine Basis für kreative Geister.

Beim 5. German Rum Festival in Berlin gewann er die Bronze-Medaille. Seit vielen Jahren gehört er zu den Top-20 in Brasilien. Die Jury "Cupula das Cachacas" wählte ihn aus über 4000-Destillaten 2014 zu den besten Brasiliens. Das ehemals populärste Cachaca-Ranking in Brasilien - das des Playboys - platzierte ihn 2011 auf Platz 8 und empfiehlt ihn für denjenigen, der intensivere Aromen mag. S. Körper bezeichnet ihn in seinem Blog "[What-a-Drink](#)" als seinen Favoriten und betont die sehr intensive Holznote und seine dezente Zimt-Aroma.

Die "Academia da Cachaca" beschreibt ihn als klar, schlank und intensiv für die Nase, was sich im Mund fortsetzt und dort im Hintergrund durch Zimt ergänzt wird. "Er präsentiert eine schöne generelle Harmonie." wird festgehalten. "[Sachsen tester](#)" schließt einen kompletten Artikel über den Cachaca mit dem Schlusssatz "Alle Aromen verbinden sich zu einem tollen vollmundigen, komplexen Geschmackserlebnis."

Der Seleta wird mittlerweile in ganz Brasilien getrunken: er ist bei Festen genauso präsent wie in Fußballstadien und Strandparties. Er ist fraglos ein Meisterwerk was seine Aromendichte betrifft und auch was das Preis-Leistungsverhältnis betrifft.

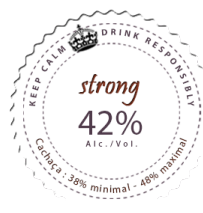
Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif und natürlich für Cocktails - wie dem Klassiker Negroni.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 42%

Typ: gereift - 2 Jahre Umburana

traditionelle Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Reviews

There are currently no reviews for this product.