



Germana Brasil





Jahre gelagerter Cachaca - verpackt in Bananenblätter



Mehr als 3 Jahre in französischer Eiche gereift: ein milder Cachaca, der Vanille, Karamell und dezente Fruchtigkeit verbindet: für Genießer.

Preis pro Liter: 49,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Germana](#)

Mehr als 3 Jahre in französischer Eiche gereift: ein milder Cachaca, der Vanille, Karamell und dezente Fruchtigkeit verbindet: für Genießer.

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaca hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Walter Caetano - der Masterdestiller -



nutzt Kupferbrennblasen für ein aromenreiches Destillat. Geschmacklich würden wir ihn als vollmundig und weich beschreiben. Er zeigt durch die mehr als dreijährige Reifung in französischer Eiche Aromen, wie sie typischerweise bei Rum zu finden sind: Vanille, Karamell und Honig. Weil jedoch frischer Zuckerrohrrsaft als Ausgangsrohstoff verwendet wird, zeigt er im Gegensatz zu Rum auch frische fruchtige Noten. So entsteht ein wunderbar komplexes Destillat mit hoher Viskosität, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 43% auch lange trägt.

Die Verpackung geht übrigens auf den Gründer der Brennerei, Sérgio Caetano zurück, der zum Schutze der Flaschen Bananenblätter nutzte um sie sicher transportieren zu können. Ein Werk geschaffen für Genießer, die sich gern auch mal Zeit nehmen.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43%

Typ: jung - in Eiche gereift, mehr als 3 Jahre



Reviews

There are currently no reviews for this product.