



Magnífica - Bica do Alambique







Ein junger Cachaça, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit puristsiche Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.

Preis pro Liter: 24,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Magnifica](#)

Ein junger Cachaça, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit puristsiche Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.

Der Cachaça, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, zeigt frische, kräftig fruchtige Noten. Da er nicht reift - weder in Edelstahl noch in Holz - verbinden sich kaum Alkohole und Fruchtsäuren zu Ester. Trotz 48% Alkohol ist dieses Destillat recht mild - ein Zeichen für hochwertige Ausgangsstoffe und eine



sorgfältige Verarbeitung. Die fehlende Reifung sorgt für weniger Komplexität, der hohe Alkoholgehalt für mehr Tiefe und geschmackliche Intensität des Zuckerrohres. Kenner nutzen den Bica do Alambique - den (frischen) Tropfen aus der Brennblase, um die Qualität einschätzen zu können und leiten daran ab, welche Lagerung vorteilhaft ist.

Er orientiert sich mit seinem Charakter an den Vorbildern aus der Gegend um Paraty.

Für Cocktails werden Sorten mit hohem Alkoholgehalt gern benutzt, weil sie das Risiko minimieren, dass der Cocktail beim Shaken allzu leicht verwässert.

Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Frische und Zuckerrohraromen.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 48%

Typ: jung - ohne Lagerung



Reviews

There are currently no reviews for this product.