



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Boazinha Cerâmica



Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



17 Zuckerrohrsorten: Ein typischer Cachaca aus Salinas: körperreich, intensiv und nachklingend. Er ist ein 4-jähriges Cuvée aus 17 Zuckerrohrsorten und gehört mit seinen runden Gewürzaromen zu den Top-Spirituosen in Brasilien.

Beleg Nr.: 3205 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Seleta](#)

17 Zuckerrohrsorten: Ein typischer Cachaca aus Salinas: körperreich, intensiv und nachklingend. Er ist ein 4-jähriges Cuvée aus 17 Zuckerrohrsorten und gehört mit seinen runden Gewürzaromen zu den Top-Spirituosen in Brasilien.

Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschafttheute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Der Name "Boazinha" stammt von den Konsumenten, die immer nach dem "Boazinha" - dem kleinen "Guten" verlangten, als dieser noch nicht in Flaschen abgefüllt wurde.

In der Hauptstadt des Cachacas, Salinas, wird dieser weiche, vollmundige Tropfen hergestellt.

Eine Besonderheit ist, dass 17 verschiedene Zuckerrohrsorten verwendet werden. Er ist sozusagen ein Cuvée. Die Qualität, verbunden mit einem fast schon sensationell niedrigen Preis, ließ die traditionelle Brennerei Seleta & Boazinha zur größten in Brasilien werden.

Das Bálsamo-Holz gibt ihm eine beeindruckende Milde und die typischen Gewürznoten, unter denen man Zitrusfrüchte erkennt und mit etwas Übung auch Vanille und leichte grasige Noten. Er baut einen vollmundigen Spannungsbogen auf, der lange angenehm verweilt. Ein Meisterwerk!

Die renommierte Jury "**Cúpula das Cachacas**" wählte ihn 2014 auf Platz 3 - und das bei einer Auswahl von 4200 Sorten. Das wohl populärste **Cachaca-Ranking** in Brasilien - das des Playboys - platzierte ihn 2011 auf Platz 14 und empfiehlt ihn, weil er eine starke Präsenz des Holzes besitzt, die lange am Gaumen haften bleibt und eine perfekte Viskosität und eine brillante Farbe aufweist. Der Boazinha ist ein klassischer Repräsentant der Stadt Salinas.

Die **Academia da Cachaca** beschreibt ihn als körperreich, schlank und lobt den langen Nachklang.

Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif zu einem Churrasco.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 42% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 4 Jahre in Bálsamo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Reviews

Freitag, 21 August 2020

Boazinha... kein Vergleich mit den Fuselstoffen aus dem Supermarkt oder der Metro - Cachaca hat ja hierzulande immer diesen touch von billig und spritig... Es geht echt anders: dieser hier ist aromatisch, mild und etwas abseits des Mainstreams von Eiche. Ich glaube ich habe mir eine neue Welt erschlossen.

Icke234

