

Seleta



Der populärste traditionelle Cachaça Brasiliens



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

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Preis: 24,49 €



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [Seleta](#)

Beschreibung

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

Ein charakterstarker Cachaça. Aus der Hauptstadt des traditionellen Cachaças - 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 Cachaça in Europa, der die Umburana-Noten derartig deutlich zeigen kann. Mit dieser Intensität für Nase und Gaumen ist er Orientierung für

Prämierte Cachaça: Seleta

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 Cachaças" wählte ihn aus über 4000-Destillaten 2014 zu den besten Brasiliens. Das ehemals populärste Cachaça-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 Cachaça" 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 testet](#)" schließt einen kompletten Artikel über den Cachaça 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



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.