



---

Abelha gold



Casa Cachaca





Der bis zu 3 Jahre gereifte Cachaca ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Sein vielschichtiges Aroma, das in erster Linie von Zuckerrohr dominiert ist, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung und eine Lagerung in Garapeira.

Preis pro Liter: 34,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Abelha](#)

**Description:** 3 Jahre gereifte Cachaca ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Sein vielschichtiges Aroma, das in erster Linie von Zuckerrohr dominiert ist, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung und eine Lagerung in Garapeira.

Eine aufwändige Destillation in einer Kupferanlage mit Wasserdampf und die Lagerung in Garapeira verleihen dem Cachaca ein intensives Aromenbett. Das Zuckerrohr ist nach 3 Jahren Lagerung noch deutlich



wahrnehmbar. Der Säureanteil ist deutlich reduziert und durch Esther in einer komplexen Aromentextur ersetzt, die auch an jungen, kurz gelagerten Rum erinnert. Mit diesem Tropfen erhält man ebenso eine hervorragende klassische Caipirinha.

Übrigens: Abelha heißt auf portugiesisch Biene und soll die Verbundenheit zwischen Herstellung und Umwelt symbolisieren.

Die Fazenda Vaccaro baut das Zuckerrohr auf den eigenen Feldern an und unterhält ein landwirtschaftliches Bildungszentrum, um erworbenes Wissen weitergeben zu können. So kann ein hohes Verarbeitungsniveau in Zusammenarbeit mit den Bauern der Region sichergestellt werden. Man schmeckt es.

Es ist nicht verwunderlich, dass dieser Cachaca die Richtlinien des IBD (Instituto Biodinâmico) erfüllt und mit Qualitätssiegel "Selo de Qualidade" ausgezeichnet wurde.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 39%

Typ: jung



## Reviews

There are currently no reviews for this product.