Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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

Avuá Jequitibá rosa

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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



Casa Cachaça: 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 Cachaça finden Sie hier. Es wurde auch im Magazin Wirtschaftheute veröffentlicht.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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



Der Avuá Jequitibá ist ein Cachaça, der zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet das Holz Jequitibá und Zuckerrohr frische Aromen wie Ananas und gebackenen Apfel mit mineralischen Noten auf super softe Weise bei geringer Süße.

Preis: 70,91 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

HerstellerAvuá

Der Avuá Jequitibá ist ein Cachaça, der zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet das Holz Jequitibá und Zuckerrohr frische Aromen wie Ananas und gebackenen Apfel mit mineralischen Noten auf super softe Weise bei geringer Süße.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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

Dieser Cachaça glänzt mit einem Bouquet aus Zuckerrohraromen und Hintergrundnoten von Mango, Bratapfel und Ananas. Das leicht rauchige Holz unterstützt die mineralischen Noten, die sich am Abgang zeigen. Eine milde Spirituose, die 2 Jahre in einem Holz reifte, dass vor allem im Süden Brasiliens zu finden ist.

Die trockene Ausgangsbasis des prata wurde 24 Monate gereift und zeigt sich so nicht nur sehr weich, sondern auch feingliedrig erweitert. Weder das Zuckerrohr, noch das Holz sind dominante Komponenten. Beides zusammen ergänzt sich jedoch zu einem Zusammenspiel, dass neue Horizonte eröffnet.

Auf dem „Congreso del Ron“ in Madrid wurde er im Sommer 2016 mit Gold prämiert. Der Avuá ist seit 2018 in Deutschland verfügbar und begeisterte bei seiner Vorstellung auf dem 7. German Rumfestival in Berlin.

Die traditionelle Brennerei befindet sich im Bundesland Rio de Janeiro. In den dortigen Hügeln können die beiden Zuckerrohrsorten aus den der Cachaça hergestellt wird bestens wachsen. Wenn das Zuckerrohr seine Reife erreicht hat, wird es mit der Hand geerntet und batch-weise verarbeitet. Der Einsatz von Kupferbrennblasen ist genauso selbstverständlich wie die Nutzung von temperierten Lagermöglichkeiten.
Kein anderer Cachaça in Europa besitzt zum Beispiel Flaschen- und Batchnummerierung auf der Flasche. Die Brennmeisterin Katia setzt mit ihren Produkten Maßstäbe.

Jedes Jahr wird es eine weitere neue Sorte aus dem Haus Avuá geben. Auf den 6 Monate gelagerten prata folgte der 18 Monate gereifte Amburana. Dieser Cachaça ist der dritte von Avuá. Ziel ist es, alle verwendbaren Hölzer in die Reifung einzubeziehen – wenn jedes Jahr ein weiteres Holz verwendet wird, ist 2035 Jahren die komplette Range voll.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 18 Monate in Jequitibá rosa gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft







Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.