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

Carvalheira - Freijo

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 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

Carvalheira Freijo



Ein preisgekrönter Cachaça aus der Kupferbrennblase, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Freijo-Holz vermengen. Er ist körperreich, leicht und zeigt nur eine leichte Säure.
Preis: 39,19 €
Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerCarvalheira

Ein preisgekrönter Cachaça aus der Kupferbrennblase, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Freijo-Holz vermengen. Er ist körperreich, leicht und zeigt nur eine leichte Säure.
Der Cachaça, der seit 1995 im Nordosten Brasiliens hergestellt wird, zeigt eine leichtere Textur der Aromatik von Zuckerrohr, Grapefruit, hellen Früchten (grüner Apfel, Birne) und dezente Holznoten,

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

die an Eiche erinnern. Im Hintergrund erweitern Gewürznoten den Geschmack.
Mit 38% Vol Alkohol ist dieses Destillat sehr mild - nicht nur weil der Alkoholgehalt niedrig ist, sondern weil in erster Linie hochwertige Ausgangsstoffe sorgfältig verarbeitet werden. Die Reifung belässt etwas Frische, sorgt für eine durchschnittliche Komplexität und angenehme Harmonie.
Freijo ist ein hellgelbes Holz mit fast schwarzen Streifen und glänzender Oberfläche. Der Angel-Share des Holzfasses liegt aufgrund der mittleren Dichte und Härte auch im mittleren Bereich bei der Verdunstung - also etwas oberhalb von Eiche. Aus diesem Grund fördert es oxidative Prozesse bei der Reifung besser als andere Holzsorten - das Destillat wird dadurch recht schnell mild und schimmert leicht grünlich-gelb. Die Aromatik des Holzes ist wenig intensiv - es gibt dem Cachaça eher Körper und reduziert den Säuregehalt effizient.
Freijo besitzt im übrigen nur eine geringe Resistenz gegenüber Termiten.
Die Destillerie begann 1995 mit der Produktion von Getränken. Heute kann man sagen, dass sie Benchmarks der Cachaça-Herstellung nicht nur für den Nordosten Brasiliens setzt. Einige Auszeichnungen - bereits auch in Europa - sind Beleg für die Qualität der in Kupferbrennblasen destillierten Produkte. Mit kubanischen Fachleuten wurde der Grundstein für eine hochwertige Zuckerrohrverarbeitung in Pernambuco gelegt.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 38% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 2 Jahre in Freijo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.