



---

**Carvalheira - tradicional**





Carvalheira tradicional



Ein preisgekrönter Cachaca aus der Kupferbrennblase, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Eiche zu hoher Komplexität aufschwingen. Er ist sehr körperreich und zeigt kaum Säure.

Preis pro Liter: 42,50 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Carvalheira](#)

**Ein preisgekrönter Cachaca aus der Kupferbrennblase, dessen Zuckerrohrnoten sich mit Eiche zu hoher Komplexität aufschwingen. Er ist sehr körperreich und zeigt kaum Säure.**

Der Cachaca, der seit 1995 im Nordosten Brasiliens hergestellt wird, zeigt eine komplexe Textur aus Zuckerrohr, Gewürzen, Pflaume und Vanille, die deutlich Assoziationen mit Portwein anklingen lassen. Mit 38% Alkohol ist dieses Destillat sehr mild - nicht nur weil der Alkoholgehalt niedrig ist, sondern weil in erster Linie hochwertige Ausgangsstoffe sorgfältig verarbeitet werden. Die 5-jährige Reifung in Eiche sorgt für



Komplexität und angenehme Harmonie.

Die Eiche mit den typischen Noten von Vanille, Toffee und Karamell reduziert in den 5 Jahren der Lagerung den Einfluss der frischen Zuckerrohrnoten - so ähnelt er Rum und auch Portwein. Der Carvaleiro tradicional zeigt auch Gewürznoten. Der Angel-Share des Holzfasses liegt aufgrund der mittleren Dichte und Härte auch im mittleren Bereich bei der Verdunstung. Aus diesem Grund unterstützt es oxidative Prozesse bei der Reifung - das Destillat wird dadurch recht schnell mild. Der Farbton des Destillates ist mit Zuckerkulör nachgedunkelt - am Geschmack ändert dies nichts. Da aber viele Verbraucher dunklere Destillate für hochwertiger halten, hat man dem Rechnung getragen. Aus unserer Sicht wäre dies nicht notwendig gewesen - aber egal, dem Vergnügen steht es auch nicht im Wege.

Die Aromatik des Holzes ist recht intensiv - es gibt dem Cachaca auch zusätzlichen Körper und reduziert den Säuregehalt effizient.

Die Destillerie begann 1995 mit der Produktion von Getränken. Heute kann man sagen, dass sie Benchmarks der Cachaca-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%

Typ: gereift - 5 Jahre Eiche



## Reviews

There are currently no reviews for this product.