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 Oak

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

Der Avuá Oak ist ein Cachaça, der mit seiner Charakteristik Rumliebhaber irritieren kann. Mit seiner filigranen Struktur zeigt er in erster Linie typische Rumnoten wie Vanille, Ananas und Orange und dann erst Zuckerrohr mit dezenter Süße.
Preis: 61,39 €
Bewertung: noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerAvuá

Der Avuá Oak ist ein Cachaça, der mit seiner Charakteristik Rumliebhaber irritieren kann. Mit seiner filigranen Struktur zeigt er in erster Linie typische Rumnoten wie Vanille, Ananas und Orange und dann erst Zuckerrohr mit dezenter 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 Vanille, Karamell, Orange und Ananas das mit Zuckerrohraromen ergänzt wird. Hier kommt das Holz der Eiche deutlich zum Tragen und ähnelt deshalb auch gelagertem Rum. Er ist eine milde Spirituose, die 2 Jahre in einem Holz reifte, dass auch heute noch eher außerhalb Brasiliens zu finden ist.

Die trockene Ausgangsbasis des Avuá 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.

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 vierte von Avuá. Ziel ist es, alle verwendbaren Hölzer in die Reifung einzubeziehen – wenn jedes Jahr nur ein weiteres Holz verwendet wird, ist 2035 Jahren die komplette Range voll.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 24 Monate in Carvalho/ Eiche gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Donnerstag, 20. August 2020

> A large cachaca that offers resemblance of a light rum and shows a great complexity. The oak aroma is well developed. Mild, with a little sweetness...

DuDomeiro

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