



Brasilien

Cachaca 51 40°

CHF 23.50

 70cl

 40%

AN 108170

Degustationsnotiz

Kristallklare Farbe; in der Nase Vanilletöne und am Gaumen weich, samtig, mild, leicht und süsslich.

Herstellung

Der Zuckerrohrsaft gärt zuerst drei Wochen in einem Kupfer- oder Holzfass und wird danach dreimal zur Konzentration aufgekocht.

Geniessen zu

Für Drinks und Cocktails wie z.B. für Caipirinha

Produzent

1959 gründete Guilherme Müller Filho die "Companhia Müller de Bebidas", um dort den typisch brasilianischen Zuckerrohrschnaps Cachaça herzustellen. Dafür wird, ähnlich wie beim Rhum Agricole, keine Melasse sondern Zuckerrohrsaft verwendet, der vor der Destillation während drei Wochen in einem Kupfer- und Holzfass gärt. Anschliessend wird er zur Konzentration dreimal aufgekocht.