

Cachaca Black

Fra destilleriet Weber Haus

Lokalitet: Brasilien

Alkohol: 40%

Alder: Fadlagret 2 år i fransk eg.

Herefter 1 år i balsameret træ

Vundne Priser:

2008 – Gold at San Francisco World Spirits Competition.

2009 – Silver at San Francisco World Spirits Competition.

2013 – Gold at Concourse Mondiale at Bruxelles.

Om Weber Haus:

Weber Haus-familiens historie i Brasil begyndte i 1824 på grund af den tyske migration af Hunsrück-regionen, især til den sydlige del af Brasilien. Familien Weber etablerer deres ophold i byen Ivoti. I dag er det den tredje generation af Weber Haus familien, som driver destilleriet, og står bag de prisvindende cachacas.

Hvad er Cachaca?

I en hurtig forklaring kan cachaca beskrives som Brasiliansk rom. Men til forskel for rom, som bliver produceret delvist på melasse, så er cachaca produceret på ren sukkerørsjuice. Cachaca er bl.a. andet hovedingrediensen i den populære cocktail Caipirinha.

Om Cachaca Black:

I glasset er denne Cachaça Premium Black en meget lys næsten hvidvins lignende farve. I næsen fornemmes de søde sukkerrør, blomsterner, samt aromaer af cashewnødder og vanilje. Den har gode hits af ingefær og krydderier. I smagen fornemmes også anis og fennikelfrø. Kun "hjertet" af destillatet bruges til produktion af denne Cachaça.

Gastronomi/Servering:

I Brasilien ynder folk at nyde en god cachaca rent eller on the rocks, mens man i de fleste andre lande foretrækker at bruge den brasilianske rom som en spiritus til drinks og cocktails, hvoraf caipirinha må siges at være den mest kendte.



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev - Tlf. 56 39 86 77