

Cachaca Gold

Fra destilleriet Weber Haus

Lokalitet: Brasilien

Alkohol: 38%

Alder: 12 måneder I træ tønder

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 Gold:

Denne økologiske Cachaça fra Weber Haus-serien har fået lov til at ældes i fade fremstillet af Amburana - en trætype, der kun findes i skove i Latinamerika. Denne cachaca er en af familiens top produkter. I smagen finder du blomster, vanilje, frisk citron og lime, samt et strejf af harpiks fyrretræ og bivoks.

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