

Novo Fogo Barrel-Aged

Novo Fogo lagrer deres økologiske cachaça-destillat i 53-gallon amerikanske bourbonfade af egetræ, der er blevet adskilt, slebet og genristet.

Den 2-3 år lange proces foregår i varmen og fugtigheden i den atlantiske regnskov.

Resultatet? Bananbrød med noter af chokolade, kanelbark og kaffe. Nuancer af peber er tilbage, men cachaçaens tid tilbragt i træ ændrer dens krydrethed fra frisk rød peber til toasty sort peber.

Lokalitet: Brasilien

Flaskestørrelse: 70 cl.

alkohol: 40%



Højbakken 11, Dalby - 4690 Haslev - Tlf. 40 17 93 60
info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

BTB Vin & Spiritus