Novo Fogo Tanager Cachaca



ArtNr.:	11175
Preis:	41,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Novo Fogo - Brasilien
Land:	Brasilien
Rum-Typ:	Cachaca
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Die Destille für den Novo Fogo Tanager Cachaca befindet, sich im Regenwald im Süden Brasiliens, in der Stadt Morretes. Das Zuckerrohr für die Herstellung wird im Bio Anbau gepflanzt und von Hand geerntet. Es erfolgt nach der Fermentation eine einmalige Destillation in Kupferkesseln. Danach erfolgt eine 2-3-jährige Reifezeit in Fässern aus Eichenholz und Arariba (Zebraholz), eine einheimische Holzart die dem Produkt die natürliche Farbe und den unverwechselbaren Geschmack verleiht. Farbe: Bernstein.Duft: Reife Bananen, Früchte.Geschmack: Bananenaromen in Kombination mit Tropischen reifen Früchten, Rinde, setzen sich auch im Geschmack mit dezenten Würzigkeit fort.Nachklang: Leichte Süße die kurz anhält.

Destillerie Info

Novo Fogo - Brasilien
Umrahmt von Bergen mit intakten Regenwäldern und dem unendlichen Ozean reift das „neue Feuer Brasiliens“ – oder besser die „Novo Fogo“-Spirituosen in der Nähe der Stadt Morretes, im Bundesstaat Paraná, im Süden Brasiliens heran. Wir sprechen hier vom großen Bruder des Rums, vom Cachaca, welcher die weltweit dritthäufigste konsumierte Spirituose ist und aus dem frisch gepressten Zuckerrohrsaft gewonnen wird. Hierzulande kennt man Cachaca hauptsächlich als wichtigste Zutat des brasilianischen Nationaldrinks Caipirinha, doch gereift in amerikanischen Eiche-Fässern entfalten die feinen Destillate von „Novo Fogo“ ihr volles Aroma. Während des gesamten Produktionsprozesses wird im modernen, bio-zertifizierten Unternehmen auf die Erhaltung der natürlichen Ressourcen und der Intakthaltung des Regenwaldes geachtet.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Holger V
Datum:	2022-02-14
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Fruchtige Nase harmoniert prima mit der dezent samtig-

würzigen Note auf der Zunge und verleiht dem Novo Fogo Tanager Cachaca einen speziellen Charakter.