



ABELHA CACHAÇA^{GOLD}

Premium Organic Cachaça

Abelha bedeutet Biene auf Portugiesisch und ähnlich wie in einem Bienenstock sind harte Arbeit und Hingabe nötig, um einen köstlichen und einzigartigen Cachaça zu produzieren. Abelha wird im Herzen von Bahia hergestellt, einem Ort, der ein mächtiges historisches, natürliches und kulturelles Erbe besitzt. Ohne Zucker, ohne Farbstoffe, glutenfrei und vegan.

Tasting notes

Color

Gold

Aroma

Honig, tropische Früchte

Taste

Hocharomatisch und äußerst sanft. Reichhaltig mit honigartigen - balsamischen Noten und subtilen würzigen Akzenten.

Finish

Geschmeidig & trocken

Abelha Organic Cachaça Abelha Organic Cachaça kommt aus Rio de Contas, einer wunderschönen alten Bergarbeiterstadt in den Hügeln des südlichen Chapada Diamantina Nationalparks. Der anerkannte Experte für biologischen Landbau in Brasilien, Marco Vaccaro, koordiniert die Cachaça-Produktion mit einer Vision. Die Fazenda (Farm) sitzt malerisch in 1200 Metern Höhe über dem Meeresspiegel und zieht viele Touristen an, denn dort gibt es wunderschöne Wasserfälle, wilde Früchte, alternative Unterkünfte und natürlich den Cachaça! Durch den Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht in dieser Höhe bleiben bei dem biologisch angebauten Zuckerrohr der hohe Zuckeranteil und die organoleptischen Eigenschaften intakt, somit eignet es sich hervorragend für die Produktion von handgefertigtem Cachaça. Nach der Fermentation wird der Wein, auch Cachaça-Wein genannt, in einem traditionellen Kupferkessel mit nur 400 Litern Kapazität destilliert, den man traditionell als Alambique kennt. Das natürlich vorkommende örtliche Wasser ist diamantgefiltert und verdünnt den reinen Cachaça etwas. Nach der sorgfältig überwachten Herstellung lässt Marco den Cachaça ruhen: den Abelha Silver 6 Monate und den Abelha Gold 3 Jahre lang in exklusive Garapeira Holzfässern. In dieser Ruhezeit bilden sich natürlich auftretende Phenole, die dem Cachaça das preisgekrönte charakteristische Aroma verleihen. Prost!