



ABELHA CACHAÇA SILVER

Premium Organic Cachaça

Abelha Cachaça ist ein vollmundiger handgefertigter Cachaça aus Rio de Contas, einer spirituellen und zeitlosen Stadt in Bahia in Brasilien, in der Nähe des Diamantina Nationalparks. Marcos Vaccaro baut mit einer Gemeinschaft von Bauern wundervolles süßes Zuckerrohr an, welches dann fermentiert und destilliert wird. Dieser Prozess ergibt ein intensives Aroma von frischem Zuckerrohr und süßen Steinfrüchten mit einem trockenen weichen Nachklang.

Tasting notes

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!