

Capucana – Handcrafted Cachaça

Piracicaba, Brasilien



Kategorie:	Rum
Kurzbeschreibung:	Blumig, samtig, mineralisch mit feinen Aromen von reifen Bananen, Vanille, Honig und Papaya sowie grasigen Noten. Kein Caipirinha, sondern Capucana.
Alkohol:	42% vol.
Servierempfehlung:	Pur oder in Cocktails, z.B. Batidas
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	660453

Herstellung

Für die Herstellung von Capucana werden neun sorgfältig ausgewählte Arten von Zuckerrohr verwendet, die auf den drei Ländereien im Familienbesitz *Capuava*, *St. Lydia* und *Bertioga* in Brasilien geerntet werden. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus vier ungelagerten und fünf gelagerten Zuckerrohrarten, welche 3 Jahre in ehemaligen Bourbon- und Islay-Eichenfässern reifen. Genau das macht den Premium-Cachaça so innovativ und einzigartig: Seine aromatische Komplexität erlaubt eine Vielseitigkeit im Mixing und ist im Vergleich zu anderen Cachaças unvergleichbar samtig, subtil und unaufdringlich.

Charakteristik

In der Nase lassen sich Aromen von Aprikosen, Biskuit, Orangen-Fudge und schwarzem Pfeffer erkennen. Im Geschmack überzeugt Capucana mit einer frischen und fruchtbetonten Aromatik, die an reife Bananen und Papaya mit feinherben Grasnoten erinnert. Begleitet werden diese Aromen mit Noten von holziger Vanille, Birne und Honig. Im Abgang langanhaltend, süßlich und fruchtig.

Destillerie

Capucana (ins Deutsche übersetzt „Haus des Zuckerrohrs“) bricht mit den Klischees Brasiliens und verwendet bewusst Zuckerrohr von drei ausgewählten Produktionsfarmen aus der Region Piracicaba in der Nähe von São Paulo. Die Brennerei wurde bereits 1886 von Christiano Matthiessen gegründet, in der seit 1900 Cachaça produziert wird. Capucana nimmt sich dem Nachhaltigkeitsaspekt in der Herstellung an, beispielsweise wird die Bagasse als Benzin verwendet oder der prägnante Holzverschluss wird aus recyceltem Holz aus der Region produziert. Die Batida Cocktailtüten sind biologisch abbaubar.



CAPUCANA
HANDCRAFTED CACHAÇA

