

DRINKS.

Pisco Ocucaje Acholado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	POQA0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Peru
Region	Ica
Abfüller	Ocucaje, Pasaje Julio Vega Solis, Lote 7, Chorrillos, Lima, Perú
Marke	Ocucaje
Typ	Pisco
Anwendung	pur oder als Zutat für Drinks und Cocktails wie z.B. "Pisco-Sour", "Piscola" oder "Pisco Punch"
Degustationsnotiz	Aromen von weissen Früchten, Zitrus und tropischen Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Obstbrand
Details	aus den Traubensorten Italia und Quebranta hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Ocucaje liegt südlich von Pisco inmitten der peruanischen Wüste, die sich zwischen dem Pazifischen Ozean und der Andenkordillere erstreckt. Einst aus dem Ozean hervorgegangen, weist das hiesige Land eine der höchsten Konzentration an marinen Fossilien auf. Ein nun verschwundener Fluss liess zudem im Laufe der Erdgeschichte seine Nährstoffe zurück, weshalb Ocucaje eine überraschend fruchtbare Anbauregion ist – eine belebte Oase also, umgeben von Sand und Geröll. Das familiengeführte Unternehmen Viña Ocucaje S.A. ist seit über 110 Jahren hier ansässig und produziert Weine und Piscos. Pisco, ein Destillat aus Traubenmost, gilt als das alkoholische Nationalgetränk in Peru und Chile – beide Länder befinden sich seit jeher in einem erbitterten Streit um die exklusiven Produktionsrechte. Seit 1947 befindet sich der Betrieb in festen Händen der Rubini-Familie. Obwohl man bis heute zahlreiche Modernisierungen vorgenommen hat, hat man bei Ocucaje ganz bewusst einige traditionelle, handwerkliche Produktionsmethoden beibehalten. Unter anderem sind noch zwei Destillieranlagen von 1920 in Betrieb.

Beim "Ocucaje Pisco Acholado" handelt es sich um eine Mischung aus den beiden Traubensorten Italia und Quebranta.