



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Espírito de Minas



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein köstlicher Tropfen, der seine Ausgewogenheit auf eine einmalige Weise erhält. Auf der
Fazenda Santa Luzia wird einzigartig fermentiert...

Preis 23,79 € noch nicht bewertet



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [Espirito de Minas](#)

**Ein köstlicher Tropfen, der seine Ausgewogenheit auf eine einmalige Weise erhält. Auf der
Fazenda Santa Luzia wird einzigartig fermentiert...**

Über die Herstellung des Cachacas liesse sich viel schreiben - beispielsweise das sämtliche
Rohstoffe selber angebaut werden. Auf die Auswahl des Zuckerrohres und die Verarbeitung ist so

Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute
veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

direkt für die Cachaca-Herstellung optimiert. Für die Fermentierung wird Mais verwendet - einzigartig ist, dass dieser vorher in Zink-Kesseln geröstet wird! Wie bei den besten Anbietern wird in der Kupferbrennblase destilliert und nur der mittlere Teil des Destillationsprozesses - das Coração - verwendet.

Ehe der Espírito de Minas das Licht der Welt erblickt, wird er mindestens 1 Jahr in Eichenfässern gelagert. Der Aufwand, der für die Herstellung betrieben wird, macht den Cachaca *Espírito de Minas* deshalb in Brasilien auch zu einem der Beliebteren.

Seine Aromen werden aufgrund der einjährigen Lagerung spürbar von Eiche beeinflusst. So zeigt er Vanille und Rumrosinen sehr intensiv, weniger deutlich sind die fruchtigen Noten des Zuckerrohres ausgeprägt, im Hintergrund zeigen sich Zitrusfrüchte. Insgesamt glänzt dieser Cachaca mit einem vollmundigen, fast schon süffigen Charakter. Er ist ein Meisterwerk und rechtfertigt seinen Preis.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 1 Jahr in Eiche gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.