Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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

Espírito de Minas

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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



Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, 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: 28,79 € **Bewertung:** Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
Hersteller Espírito 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 Cachaças liesse sich viel schreiben - beispielsweise das sämtliche Rohstoffe selber angebaut werden. Auf die Auswahl des Zuckerrohres und die Verarbeitung ist so

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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

direktfür die Cachaça-Herstellung optimiert. Für die Fermentierung wird Mais verwendet - einzigartig ist, das dieser vorher in Zink-Kesseln geröstet wird! Wie bei den besten Anbietern wird in der Kupferbrennblase detilliert 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 Cachaça *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 Cachaça mit einem vollmundigen, fast schon süffigen Charakter. Er ist ein Meisterwerk und rechtfertigt seinen Preis.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 43% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 1 Jahr in Eiche gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.