



[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

Amburana Fino Likör



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergnügen 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 Wirtschaftsteile 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



Der vollmundige Cachaca-Likör mit dem Geschmack des Umburana-Holzes ist eine hervorragende Ergänzung für Cocktails und Prosecco und auch pur ein Genuss.

Preis 14,96 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Weberhaus](#)

Der vollmundige Cachaca-Likör mit dem Geschmack des Umburana-Holzes ist eine hervorragende Ergänzung für Cocktails und Prosecco und auch pur ein Genuss.

Dieser komplexe Likör wird vom Aroma des Amburana-Holzes (auch Umburana) geprägt. Dieses Holz ist sehr kräftig und überlagert die frischen Zuckerrohrnoten eines Cachacas. Aromen von

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

Mandeln, frischem Holz, Orange, Zimt und der Tonka-Bohne sind am auffälligsten. Insgesamt ist dieser eher herbe Likör viel komplexer als die 20% Alkohol vermuten lassen. So baut er eine Struktur auf, die von Holznoten dominiert wird und im Nachhall eine leichte rauchige Note erkennen lässt. So ist er eine vollmundige Bereicherung der Bar.

Die traditionelle Brennerei Weber Haus befindet sich im Süden Brasiliens an der "Romantischen Straße". Nachdem bereits erfolgreich Cachaca verkauft wurde, hat man nun die Produktpalette mit verschiedenen Likören erweitert. Das Klima in Rio Grande do Sul ist etwas kühler als im Durchschnitt des Landes. Vielleicht haben sich aus diesem Grund gerade hier viele deutsche Auswanderer niedergelassen. Die größte Ansammlung von Fachwerkhäusern in Brasilien scheint der unübersehbare Beweis zu sein.

Dieser Cachaca-Likör ist eine wunderbare, herbere Ergänzung für viele Cocktails, aber auch pur ein Genuss. Er wird nach unserer Erfahrung eher von Männern bevorzugt - Frauen greifen eher zum süßeren Cupuaçu- oder Damasco-Likör.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 20% Vol

Typ: Likör mit Amburana

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.