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

Abelha gold

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: 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 Cachaça finden Sie hier. Es wurde auch im Magazin Wirtschaftheute veröffentlicht.

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



Der bis zu 3 Jahre gereifte Cachaça ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Sein vielschichtiges Aroma, das in erster Linie von Zuckerrohr dominiert ist, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung und eine Lagerung in Garapeira.
Preis: 34,99 €
Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerAbelha

Der bis zu 3 Jahre gereifte Cachaça ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Sein vielschichtiges Aroma, das in erster Linie von Zuckerrohr dominiert ist, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung und eine Lagerung in Garapeira.

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

Eine aufwändige Destillierung in einer Kupferanlage mit Wasserdampf und die Lagerung in Garapeira verleihen dem Cachaça ein intensives Aroemnbett. Das Zuckerrohr ist nach 3 Jahren Lagerung noch deutlich wahrnehmbar. Der Säureanteil ist deutlich reduziert und durch Esther in einer komplexen Aromentextur ersetzt, ide auch an jungen, kurz gelagerten Rum erinnert. Mit diesem Tropfen erhält man ebenso eine hervorragende klassische Caipirinha.
Übrigens: Abelha heißt auf portugiesisch Biene und soll die Verbundenheit zwischen Herstellung und Umwelt symbolisieren.
Die Fazenda Vaccaro baut das Zuckerrohr auf den eigenen Feldern an und unterhält ein landwirtschaftliches Bildungszentrum, um erworbenes Wissen weitergeben zu können. So kann ein hohes Verarbeitungsniveau in Zusammenarbeit mit den Bauern der Region sichergestellt werden. Man schmeckt es.
Es ist nicht verwunderlich, dass dieser Cachaça die Richtlinien des IBD (Instituto Biodinâmico) erfüllt und mit Qualitätssiegel *"Selo de Qualidade*" ausgezeichnet wurde.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 39% Vol
Typ: Cachaça artesanal - bis zu 3 Jahre in Garapeira gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.