



[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

Brazilwood Muskat Sparkling Schaumwein

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



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

Muskatel aus dem Zentrum Brasiliens



Ein leichter lieblicher brasilianischer Sekt mit den typischen Fruchtnoten der Muskatel-Traube aus dem Vale do São Francisco im Zentrum Brasiliens.

Preis: 11,45 €
Beurteilung: Noch nicht bewertet



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

Ein leichter lieblicher brasilianischer Sekt mit den typischen Fruchtnoten der Muskatel-Traube aus dem Vale do São Francisco im Zentrum Brasiliens.

Das Vale do São Francisco liegt an der Grenze der Bundeslander Pernambuco und Bahia. Die Region ist verantwortlich für rund 15% des brasilianischen Weines und beschäftigt damit rund 30.000

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

Menschen. 99% der frischen Trauben werden exportiert. Die Region ist Heimat für Moscatel, Muskatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Moscato Canelli und Syrah sowie Cabernet Sauvignon. Es ist die einzige Weinregion der Welt, die im Jahr ca. 2,5 Ernten pro Jahr ermöglicht.

Hell schimmernd zeigt sich der Brazilwood mit dezenter Perlage im Glas - am Gaumen bringt vor allem Pfirsich zur Geltung. Ein brasialinischer Sekt, der auch gut gekühlt sein will.

Der Muskateller ist eine der ältesten [Weißweinsorten](#), von der es eine große Anzahl von Variationen gibt.^[2] Zurzeit können über zweihundert Vertreter der Muskatellerfamilie nachgewiesen werden. Kaiser [Barbarossa](#) schätzte diesen Wein, der auch im [Nibelungenlied](#) erwähnt wird. Der leichte [Weißwein](#) wird durch seine feinfruchtige Säure und sein typisch intensives, aber nicht aufdringliches [Muskatbouquet](#) charakterisiert.

Region: Bahia/ Pernambuco - Vale do São Francisco

Alkohol: 7,5 % Vol

Reifung: Edelstahl, enthält Sulfite

Weinsorte: Schaumwein aus Muskatel

Geruch: Pfirsich, reife Stachelbeere, Muskat, Vanille

Geschmack: vollmundig, lieblich, süffig

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.