



[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

Delicana - Jequitibá



[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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein traditionell hergestellter Cachaca, der 5 Jahre in Jequitibá reift und so sehr mild geworden ist. Er eignet sich zum ruhigen Genießen oder auch als Digestiv zum Grillen/ Churrasco.

Preis € 4,95 € **noch nicht bewertet**



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

Hersteller [Delicana](#)

Ein traditionell hergestellter Cachaca, der 5 Jahre in Jequitibá reift und so sehr mild geworden ist. Er eignet sich zum ruhigen Genießen oder auch als Digestiv zum Grillen/ Churrasco.

Der Säuregehalt ist durch die Lagerung in dem weit verbreitetem Holz Jequitibá deutlich reduziert,

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.

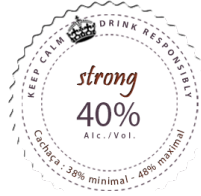
Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

die frische des Zuckerrohres ist untergeordnet erlebbar. Das fast neutrale Holz sorgt für die sanfte Erweiterung der dominierenden Aromen um Zuckerrohr und dezent um gekochtes Obst um leichte Holznoten. Die Veresterung der Fruchtsäuren ist geschmacklich nach 5 Jahren weniger ausgeprägt als das oft bei Rum der Fall ist. Dieser Cachaca besitzt dennoch eine feine Komplexität. Er ist eine gute Wahl, wenn man nicht zu den sonst üblichen Spirituosen greifen möchte, aber doch bei bewährten Geschmacksmustern bleiben will.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40% Vol

Typ: Cachaca artesanal - bis zu 5 Jahre in Jequitibá gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.