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

Delicana - Jequitibá

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



Ein traditionell hergestellter Cachaça, 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: 34,45 €
Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerDelicana

Ein traditionell hergestellter Cachaça, 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 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

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 Cachaça besitzt denoch 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: Cachaça artesanal - bis zu 5 Jahre in Jequitibá gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.