



[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

Delicana - Putumujú 5 Jahre



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

Delicana-Putumujú



Ein traditionell hergestellter Cachaca, der Anteile enthält, die bis zu 5 Jahre reifen und so eine überdurchschnittliche aromatische Fülle besitzt.

Preis: 67,99 €



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

Hersteller [Delicana](#)

Ein traditionell hergestellter Cachaca, der Anteile enthält, die bis zu 5 Jahre reifen und so eine überdurchschnittliche aromatische Fülle besitzt.

Der Säuregehalt ist durch die Lagerung in dem intensiven Holz Putumujú zwar reduziert, die

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

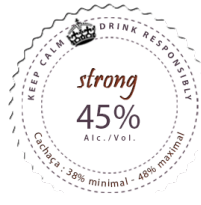
frische des Zuckerrohres ist aber nach wie vor vorhanden. Das Holz sorgt für eine exotische Erweiterung der Aromenbandbreite um Aprikose, überreifen Weintrauben, Mango und im Hintergrund mit Gewürznoten von Piment, Kardamom und Nelke. Dieser Cachaca besitzt so eine große Komplexität.

Er ist eine geschmackvolle Wahl, wenn man den Pfad des Mainstreames verlassen möchte. Hier braucht man keine Angst zu haben, durch zu viel Exotik irritiert zu werden.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 45% Vol

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



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.