



[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

## Engenho Bahia - 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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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



Ein sehr weicher Cachaca mit leicht grasigen Noten aus der zertifizierten Qualitäts-Brennerei Engenho Bahia. Er zeigt mit einer leichten Süße Aromen von reifen Bananen.

**Preis 22,95 €** noch nicht bewertet



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

Hersteller [Engenho Bahia](#)

**Ein sehr weicher Cachaca mit leicht grasigen Noten aus der zertifizierten Qualitäts-Brennerei Engenho Bahia. Er zeigt mit einer leichten Süße Aromen von reifen Bananen.**

Die Präsenz am Gaumen ist mild, voll und samtig. Die leichten Aromen reifer Bananen enden im

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

Abgang mit einem nussigen Ton. Das Holz Jequitibá, in dem der Cachaca zwei Jahre reift, mindert den Säuregehalt und verändert den Geschmack des Destillates kaum. In der Nase entwickelt sich der Duft von Zuckerrohr und Geranie. Er ist ein Cachaca für denjenigen, der auf der Suche nach milden Destillaten ist.

Die Brennerei erhielt die Zertifizierung als Qualitätsbrennerei vom *Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualificação Industrial* (Inmetro). Mit diesem Zertifikat wird bestätigt, dass entsprechend den Vorschriften des Landwirtschaftsministeriums gearbeitet wird. Für diese aufwändige Zertifizierung wird nicht nur der Herstellungsprozess betrachtet, sondern auch die Behandlung der Umwelt und die chemische Zusammensetzung des Brandes. So darf beispielsweise für die Produktion kein Holz verbrannt werden. Die Flaschen sind einzeln nummeriert.

"Die rigorose Überprüfung wird nur in den Bundesländern Rio Grande do Sul, Pernambuco, Minas Gerais, São Paulo und Bahia durchgeführt und ist sehr aufwändig, weshalb sie nur von wenigen Herstellern durchgeführt wird", sagt der Eigentümer Josafar Rebouças. "Engenho Bahia" erhielt das Zertifikat als 28. Brennerei in Brasilien. Die kleine Brennerei produziert im Monat rund 2.400 Flaschen Cachaca, die in verschiedenen Hölzern gereift werden.

Ein milder Cachaca, der mit seinen Aromen originelle Noten bietet. Dies ist ein Destillat, das bestens pur bei Zimmertemperatur genossen wird, sich aber auch für Cocktails eignet. Er ist nicht sprittig - so wie es in dieser Preisklasse leider oft der Fall ist.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 41% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 2 Jahre in Jequitibá gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

