



[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

Germana Caetano's



[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



2 Jahre in Umburana gereift: ein Cachaca, der Orangen-Noten, Tonkabohne und Vanille bietet. Ein volles Erlebnis.

Preis 23,95 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Germana](#)

Beim in Umburana gereift: ein Cachaca, der Orangen-Noten, Tonkabohne und Vanille bietet. Ein volles Erlebnis.

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaca hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte

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 Wirtschafttheute 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

man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Walter Caetano - der Masterdestiller - nutzt Kupferbrennblasen für ein aromenreiches Destillat.

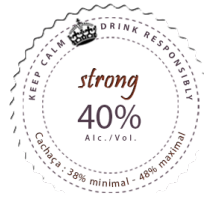
Geschmacklich würden wir ihn als kräftig beschreiben. Er zeigt durch die zweijährige Reifung in Umburana Aromen, wie sie typischerweise bei in Umburana gelagerten Cachacas zu finden sind: Orangenschale, Tonkabohne und auch Honig. Das Holz Umburana wird gern in Brasilien verwendet, weil es reich an ätherischen Ölen ist und deshalb viel zur Geschmackserweiterung beitragen kann. Weil für Cachaca frischer Zuckerrohrsaft als Ausgangsrohstoff verwendet wird, zeigt er im Gegensatz zu Rum frischere, grasige und fruchtige Noten. So entsteht ein vielseitiges Destillat mit leichter Süße, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 40% auch ordentlich in Cocktails trägt.

Die Verpackung geht übrigens auf den Gründer der Brennerei, Sérgio Caetano zurück, der zum Schutze der Flaschen Bananenblätter nutzte um sie sicher transportieren zu können. Ein Werk geschaffen für Genießer, die sich gern auch mal Zeit nehmen.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 2 Jahre in Umburana gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

