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

Germana clássica Soul

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 junger Cachaça, mit viel Zuckerrohr

Ein milder Cachaça, der seid über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

Preis: 28,95 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

HerstellerGermana

Beschreibung

Ein milder Cachaça, der seid über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

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

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaça hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Geschmacklich würden wir ihn als vollmundig und auch als relativ weich beschreiben. Es gibt andere Destilate, die die typischen Zuckerroharomen kräftiger zeigen und auch in der Nase intensiver auftreten. Der Germana clássica zeigt schöne Zuckerrohrnoten, die auch in einer Caipirinha nicht untergehen. Der Reiz des Germanas liegen in seiner unspektakulären Ausgewogenheit.

Wie es sich für einen guten Cachaça gehört, wird er gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird - hier sind es 6 Monate. So entstehen beim Germana clássica geschmackstragende Esther, die für einen frischen Duft sorgen und Zitrusnoten entfalten. Die Aggressivität der billigen Zuckerrohrsdestillate ist ihm fremd.

Er ist ein authentischen Vertreter der jungen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken. Für das pure Vergnügen empfehlen wir ihn ähnlich wie Wodka kaltzustellen.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.