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 da Palha

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 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



2 Jahre in französischer Eiche gereift: ein milder Cachaça, der die Vanille der Eiche mit der Frische von Zuckerrohr verbindet.
Preis: 29,99€ **Bewertung:** noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerGermana

2 Jahre in französischer Eiche gereift: ein milder Cachaça, der die Vanille der Eiche mit der Frische von Zuckerrohr verbindet.

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

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

hohen Qualität konnte 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 französischer Eiche Aromen, wie sie typischerweise bei Rum zu finden sind: Vanille, Karamell und Honig. Weil jedoch frischer Zuckerrohrsaft als Ausgangsrohstoff verwendet wird, zeigt er im Gegensatz zu Rum zusätzlich frische grasige und fruchtige Noten. So entsteht ein vielseitiges Destillat mit leichter Süße, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 43% auch lange 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: 43% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 2 Jahre in französischer Eiche gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft







Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.