



[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 Heritage

---

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



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 Wirtschaftsteile 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

8

Jahre Eiche und 2 Jahre Bálsamo



Spannend: 8 Jahre in Eiche und danach 2 Jahre in Bálsamo gereift: ein weicher Cachaca, der  
Vanille, Karamell und dezente Gewürznoten komplex verbindet: für Genießer.

Preis: 72,90 € noch nicht bewertet



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

Hersteller [Germana](#)

**Spannend: 8 Jahre in Eiche und danach 2 Jahre in Bálsamo gereift: ein weicher Cachaca,  
der Vanille, Karamell und dezente Gewürznoten komplex verbindet: für Genießer.**

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaca hergestellt. Die Region Nova União

---

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

gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Walter Caetano - der Masterdestiller - nutzt Kupferbrennblasen für ein aromenreiches Destillat. Der Heritage ist eines des Beispiele die dafür sorgen, dass Cachaca artesanal heute als hochwertige Spirituosenklasse wahrgenommen wird. Der Germana Heritage gewann bei Wettbewerben und gehört zu dem Besten was aus Zuckerrohr hergestellt werden kann. Geschmacklich würden wir ihn als komplex, vollmundig und weich beschreiben. Er zeigt durch die zweifache Reifung in Eiche Aromen, wie sie typischerweise bei Rum zu finden sind, also Vanille, Karamell und Honig. Diese werden noch durch Gewürznoten des Bálsamo-Holzes erweitert. Die frischen Noten des jungen Zuckerrohrdestillates sind im Hintergrund als Schwingung wahrnehmbar. So entsteht ein wunderbar komplexes Destillat mit hoher Viskosität, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 40,5% auch trägt.

Der Name der Marke Germana hat übrigens keine teutonischen Wurzeln - er ist eine Homage an eine mystische Figur aus Minas Gerais, die Heilmittel herstellte. Der Cachaca wurde in vielen Dörfern wie Medizin verwendet. Sie wurde benutzt um Fieber zu heilen, Erkältungen, Liebeskummer, Kopfschmerzen und unfruchtbare Männer zu kurieren.

Die Familie Caetano sorgt dafür, dass das Genießen von Cachaca praktisch ein Ritual sein kann. Bei dem Germana Heritage ist es notwendig, den Cachaca im Glas zu schwenken, zu beobachten, wie Tropfen am Glasrand ablaufen und sich der Duft von Bálsamo, Eiche und Zuckerrohr entfaltet. 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: 40,5% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 8 Jahre in Eiche und 2 Jahre in Bálsamo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

---

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 Wirtschaftsteile veröffentlicht.

