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 Heritage

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



Jahre Eiche und 2 Jahre Bálsamo



Spannend: 8 Jahre in Eiche und danach 2 Jahre in Bálsamo gereift: ein weicher Cachaça, der Vanille, Karamell und dezente Gewürznoten komplex verbindet: für Genießer.
Preis: 72,90 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerGermana

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

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

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

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 Cachaça 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 Cachaça 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 Cachaça praktisch ein Ritual sein kann. Bei dem Germana Heritage ist es notwendig, den Cachaça 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: Cachaça artesanal - 8 Jahre in Eiche und 2 Jahre in Bálsamo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.