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

Magnífica - Reserva Soleira

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

Cachaça Magnifica



Die Reserva Soleira ist das Flaggschiff aus dem Hause Magnífica. Ein ausgeprägt milder Cachaça der seine besondere Note durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister.

Preis: 59,99 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerMagnífica

Die Reserva Soleira ist das Flaggschiff aus dem Hause Magnífica. Ein ausgeprägt milder Cachaça der seine besondere Note durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister.

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

Der Cachaça, der erst seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, ist das Flaggschiff aus der Brennerei Magnífica. Der in Eiche gereifte Cachaça besticht durch seine Milde und die typischen Holztöne der Eiche. Vanille und Honig lassen die charakteristischen Zuckerrohrnoten in den Hintergrund treten. Den Gaumen umspielt ein harmonisches Bouquet aus den Aromen von gerösteten Haselnüssen, frischen Feigen und im Hintergrund auch Zitrusfrüchten.

Der oleose Cachaça verweilt lange im Gaumen.
Er ist ein Meisterwerk und wohl einer der besten in Eiche gereifte Cachaças überhaupt. Der Brennmeister João Luiz hat mit der Reserva Soleira ein Elixier kreiert, dass man am besten pur bei Zimmertemperatur genießen sollte. Für die Reifung setzt er im Soleira-Verfahren Jack Daniels-Fässer ein, die den Cachaça im längsten Fall sogar bis zu 10 Jahre reifen lassen.

Mit 43% Alkohol ist hier auch ein harmonisches Maß gefunden worden, dass die Aromen komplex hervorhebt.
Der Unterschied von Rum und Cachaça wird aufgehoben - auch wegen des in Brasilien nicht ganz typischen Holzes.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 43% Vol
Typ: Cachaça artesanal - max 10 Jahre in Eiche gereift (Soleira) - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.