



[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

Magnífica - Reserva Soleira



[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



Casa Cachaca: 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 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

Cachaca Magnifica



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

Preis 59,49 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Magnifica](#)

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

Casa Cachaca: 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 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

Der Cachaca, der erst seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, ist das Flaggschiff aus der Brennerei Magnífica. Der in Eiche gereifte Cachaca 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 Cachaca verweilt lange im Gaumen.

Er ist ein Meisterwerk und wohl einer der besten in Eiche gereifte Cachacas 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 Cachaca 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 Cachaca wird aufgehoben - auch wegen des in Brasilien nicht ganz typischen Holzes.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43% Vol

Typ: Cachaca artesanal - max 10 Jahre in Eiche gereift (Soleira) - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

