



[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

Magnífica - Bica do Alambique



[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



Ein junger Cachaca, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit reinste Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.

Preis 21,99 € noch nicht bewertet



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

Hersteller [Magnifica](#)

Ein junger Cachaca, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit reinste Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.

Der Cachaca, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, zeigt frische, kräftig

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.

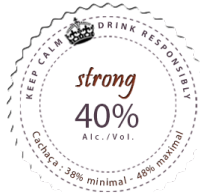
Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

fruchtige Noten. Da er nicht reift - weder in Edelstahl noch in Holz - verbinden sich kaum Alkohole und Fruchtsäuren zu Ester. Trotz 48% Alkohol ist dieses Destillat recht mild - ein Zeichen für hochwertige Ausgangsstoffe und eine sorgfältige Verarbeitung. Die fehlende Reifung sorgt für weniger Komplexität, der hohe Alkoholgehalt für mehr Tiefe und geschmackliche Intensität des Zuckerrohres. Kenner nutzen den Bica do Alambique - den (frischen) Tropfen aus der Brennblase, um die Qualität einschätzen zu können und leiten daran ab, welche Lagerung vorteilhaft ist. Er orientiert sich mit seinem Charakter an den Vorbildern aus der Gegend um Paraty. Für Cocktails werden Sorten mit hohem Alkoholgehalt gern benutzt, weil sie das Risiko minimieren, dass der Cocktail beim Shaken allzu leicht verwässert. Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Frische und Zuckerrohraromen.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 48% Vol

Typ: Cachaca artesanal - ohne Lagerung - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.