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 - tradicional 45%

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



Ein ausgeprägt kräftiger Cachaça, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...

Preis: 20,50 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Ein ausgeprägt kräftiger Cachaça, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...

Der Cachaça, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, bekommt seine

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

typische Note durch die Lagerung in Ipê-Fässern. Ipê - auch Eisenholz genannt - ist eines der härtesten Hölzer und sorgt für eine fast neutrale Lagerung. 2 Jahre ruht der Magnífica tradicional in den Fässern bevor er in Flaschen gefüllt wird. Er erlangt so ein rundes und starkes, aber denoch elegantes Bukett, dass den Charakter des Zuckerrohres bewahrt.

Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Aromen.
Bei dieser Abfüllung handelt es sich um die kräftige Variante mit 45% Vol./ Alkohol, die sich spürbar aromenreicher zeigt, als die Version mit 40% Alkohol.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 45% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 2 Jahre in Ipê gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.