



[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

## Minha Deusa



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

Ein

inger milder Cachaca, mit komplexer Textur.

Ein milder Cachaca mit deutlicher Zuckerrohrnote, der kurz in Eiche und danach in Grápia reifte. Die Lagerung in Holz sorgt nicht für eine Färbung und auch nur unterschwellig für eine Anreicherung mit Holznoten. Minha Deusa ist eine Reminiszenz an die Ehefrau des Herstellers - an seine Göttin.

~~Preis: 25,95 €~~ Noch nicht bewertet



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

**Beschreibung**  
**Ein milder Cachaca mit deutlicher Zuckerrohrnote aus Minas Gerais, der kurz in Eiche und danach in Grápia reifte. Die Lagerung in Holz sorgt nicht für eine Färbung und auch nur unterschwellig für eine Anreicherung mit Holznoten. Minha Deusa ist eine Reminiszenz an die Ehefrau des Herstellers - an seine Göttin.**

In der Brennerei "Vale Verde" wird seit vielen Generationen Cachaca hergestellt. Mit der aufwändigen Herstellungsweise kann man Kenner überzeugen und sich einen Ruf als Qualitätsproduzent erwerben. Geschmacklich würden wir ihn als rund und weich beschreiben. Erstaunlich ist an diesem Produkt, das durch die Lagerung in Holz kaum entsprechende Aromen im Destillat zu finden sind. Er bewahrt sich eine Zuckerrohrcharakteristik und zeigt sich komplex und weich. Es gibt andere Destillate, die die typischen Zuckerrohraromen kräftiger zeigen und auch in der Nase intensiver auftreten. Der Minha Deusa ist trotzdem ein hervorragendes Produkt, das mit Komplexität glänzt.

Er ist ein typischer Vertreter der brasilianischen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha mit der Göttin lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 50 Tage in Eiche, 1 Jahr in Grápia gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

---