



[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

Miolo Tannat Rotwein



[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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein farbintensiver kräftiger Rotwein mit viel Frucht und samtigen Tanninen der Rebsorte Tannat aus dem Süden Brasiliens.

Preis 9,15 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [MioLo](#)

Ein farbintensiver kräftiger Rotwein mit viel Frucht und samtigen Tanninen der Rebsorte Tannat aus dem Süden Brasiliens.

Die Region Campanha Gaúcha liegt im Süden Brasiliens an der Grenze zu Uruguai. Sie ist Heimat für viele Winzer, die aber durchaus auf unterschiedliche klimatische Verhältnissetreffen. Wie auch

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

in Europa gibt es in dieser Region 4 fest definierbare Jahreszeiten. Es liegt auf einer Höhe zwischen 100 und 300 Meter Höhe. Die durchschnittliche Regenmenge beträgt 1370mm pro Jahr. Die Trockenzeit stellt für den Weinanbau die größter Herausforderung dar. Die Region in der Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio und Sauvignon Blanc angebaut werden, ist sehr viel versprechend und kann wunderbare Weine liefern.

Der intensiv kräftige Wein zeigt in der Nase samtige Fruchtnoten. Am Gaumen erschließen sich mit viel Volumen komplexe Strukturen von Eiche, Kirsche, schwarzer Johannisbeere und Gewürzen mit samtigen Tanninen. Er braucht Luft (Dekantieren!) zum entfalten und zeigt sich dann rund und vollmundig. Ein Wein, der auch anspruchsvollere Genießer anspricht.

Der Tannat gilt seit der Veröffentlichung der Forschungsergebnisse von Roger Corder in der Wissenschaftszeitschrift [Nature](#)^[2] als „gesündester“ Rotwein überhaupt.

Region: Rio Grande do Sul - Campanha Gaúcha

Alkohol: 13,5 % Vol

Reifung: Eiche, enthält Sulfite

Restzucker: 2,42 g/ l

Säure: 5,04 g/l

Weinsorte: Tannat

Geruch: Kirsche, leichte Gewürznoten, Pfefferminze, Johannisbeere

Geschmack: vollmundig, komplex, trocken, rote Früchte (rote Johannisbeere, Kirsche), samtig

Auszeichnung: Silber-Medaille beim Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.