



[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

Miolo Seleção Miolo Chardonnay/ Viognier

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



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

brasilianischer Weisswein



Ein erfrischender sommerlicher Wein, der mit leichter Säure ein eher florales Bouquet zeigt. Mit seinen Aromen erinnert er an Aprikose, grünen Apfel und noch nicht ganz reife Birne.

Preis 9,70 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Miolo](#)

Ein erfrischender brasilianischer Wein, der mit leichter Säure ein eher florales Bouquet zeigt. Mit seinen Aromen erinnert er an Aprikose, grünen Apfel und noch nicht ganz reife Birne.

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

Die Region Campanha Gaúcha liegt im Süden Brasiliens an der Grenze zu Uruguay. Sie ist Heimat für viele Winzer, die aber durchaus auf unterschiedliche klimatische Verhältnissetreffen. Wie auch 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 Miolo Brazilian Legends Samba zeigt eine deutliche Mineralität in der Nase und auch am Gaumen. Neben seinen Aromen, die an helle Früchte wie Aprikose, grüner Apfel und nicht ganz reife Birne erinnern, ist er leicht trinkbar. Die alkoholische Stärke ist relativ niedrig. So ist er ein angenehmer Begleiter für die sonnigen Tage.

Region: Rio Grande do Sul - Campanha Gaúcha

Alkohol: 12,5 % Vol

Reifung: Edelstahl

Säure: 5,6 g/L

Weinsorten: Pinot Grigio und Riesling

Geruch: mineralisch, floral

Geschmack: weiße Früchte (fast reife Birne, Aprikose, Apfel), leichte Säure mit mineralischer Note

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.