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

Delicana - Silver

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 traditionell hergestellter Cachaça, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und so viel mehr Fülle besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er ein ganz typischer Vertreter der brasilianischen Destillate.
Preis: 18,59 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerDelicana

Ein traditionell hergestellter Cachaça, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und so viel mehr Fülle besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er ein ganz typischer Vertreter der brasilianischen Destillate.

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

Der Säuregehalt ist durch die Lagerung in dem neutralen Holz Jequitibá zwar reduziert, die Fruchtigkeit aber nicht minmiert. Wie für ein Naturprodukt üblich, schwankt der Geschmack etwas. In der Nase ist das Zuckerrohr deutlich wahrnehmbar, auf dem Gaumen ist die Textur allerdings eher ein leichtes Vergnügen.

Er ist die deutlich geschmackvollere Wahl, wenn man den Pfad der industriellen Destillate verlassen will.

Inhalt: 1000 ml
Alkoholgehalt: 38% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.