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 44

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 traditioneller Cachaça, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und mit 44% eine höhere Aromendichte besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er sonst ein typischer Vertreter der brasilianischen jungen Destillate.

Preis: 19,99 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Hersteller Delicana

Ein traditioneller Cachaça, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und mit 44% eine höhere Aromendichte besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er sonst ein typischer Vertreter der brasilianischen jungen 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 und die Aggressivität ist durch die Lagerung in Edelstahl deutlich reduziert, die typische Fruchtigkeit ist aber denoch erlebbar. 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. Der im Vergleich zur Konkurrenz erhöhte Alkoholgehalt sorgt für mehr Komplexität.

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

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 44% Vol
Typ: Cachaça artesanal - bis zu 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft







Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.