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

Germana Caetano's

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



2 Jahre in Umburana gereift: ein Cachaça, der Orangen-Noten, Tonkabohne und Vanille bietet. Ein volles Erlebnis.
Preis: 23,95 €
Bewertung: Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerGermana

2 Jahre in Umburana gereift: ein Cachaça, der Orangen-Noten, Tonkabohne und Vanille bietet. Ein volles Erlebnis.

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaça hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte

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

man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Walter Caetano - der Masterdestiller - nutzt Kupferbrennblasen für ein aromenreiches Destillat.

Geschmacklich würden wir ihn als kräftig beschreiben. Er zeigt durch die zweijährige Reifung in Umburana Aromen, wie sie typischerweise bei in Umburana gelagerten Cachaças zu finden sind: Orangenschale, Tonkabohne und auch Honig. Das Holz Umburana wird gern in Brasilien verwendet, weil es reich an ätherischen Ölen ist und deshalb viel zur Geschmackserweiterung beitragen kann. Weil für Cachaça frischer Zuckerrohrsaft als Ausgangsrohstoff verwendet wird, zeigt er im Gegensatz zu Rum frischere, grasige und fruchtige Noten. So entsteht ein vielseitiges Destillat mit leichter Süße, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 40% auch ordentlich in Cocktails trägt.

Die Verpackung geht übrigens auf den Gründer der Brennerei, Sérgio Caetano zurück, der zum Schutze der Flaschen Bananenblätter nutzte um sie sicher transportieren zu können.
Ein Werk geschaffen für Genießer, die sich gern auch mal Zeit nehmen.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 2 Jahre in Umburana gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.