



[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

Germana clássica Soul



[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

junger Cachaca, mit viel Zuckerrohr



Ein milder Cachaca, der seit über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

Preis 28,95 € **Noch nicht bewertet**



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

Hersteller [Germana](#)

Ein milder Cachaca, der seit über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

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 der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaca hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Geschmacklich würden wir ihn als vollmundig und auch als relativ weich beschreiben. Es gibt andere Destillate, die die typischen Zuckerrohraromen kräftiger zeigen und auch in der Nase intensiver auftreten. Der Germana clássica zeigt schöne Zuckerrohrnoten, die auch in einer Caipirinha nicht untergehen. Der Reiz des Germanas liegen in seiner unspektakulären Ausgewogenheit.

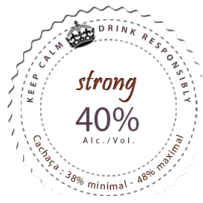
Wie es sich für einen guten Cachaca gehört, wird er gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird - hier sind es 6 Monate. So entstehen beim Germana clássica geschmackstragende Esther, die für einen frischen Duft sorgen und Zitrusnoten entfalten. Die Aggressivität der billigen Zuckerrohrsdestillate ist ihm fremd.

Er ist ein authentischen Vertreter der jungen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken. Für das pure Vergnügen empfehlen wir ihn ähnlich wie Wodka kaltzustellen.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

