



---

**Magnífica - Reserva Soleira**







Cachaça Magnífica



Die Reserva Soleira ist das Flaggschiff aus dem Hause Magnífica. Ein ausgeprägt milder Cachaça der seine besondere Note durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister.

Preis pro Liter: 57,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Magnífica](#)

**Die Reserva Soleira ist das Flaggschiff aus dem Hause Magnífica. Ein ausgeprägt milder Cachaça der seine besondere Note durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister.**

Der Cachaça, der erst seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, ist das Flaggschiff aus der Brennerei Magnífica. Der in Eiche gereifte Cachaça besticht durch seine Milde und die typischen Holztöne der Eiche. Vanille und Honig lassen die charakteristischen Zuckerrohrnoten in den Hintergrund treten. Den



Gaumen umspielt ein harmonisches Bouquet aus den Aromen von gerösteten Haselnüssen, frischen Feigen und im Hintergrund auch Zitrusfrüchten.

Der oleose Cachaca verweilt lange im Gaumen.

Er ist ein Meisterwerk und wohl einer der besten in Eiche gereifte Cachacas überhaupt. Der Brennmeister João Luiz hat mit der Reserva Soleira ein Elixier kreiert, dass man am besten pur bei Zimmertemperatur genießen sollte. Für die Reifung setzt er im Soleira-Verfahren Jack Daniels-Fässer ein, die den Cachaca im längsten Fall sogar bis zu 10 Jahre reifen lassen.

Mit 43% Alkohol ist hier auch ein harmonisches Maß gefunden worden, dass die Aromen komplex hervorhebt. Der Unterschied von Rum und Cachaca wird aufgehoben - auch wegen des in Brasilien nicht ganz typischen Holzes.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43%

Typ: bis zu 10 Jahre gereift (Soleira) - Eiche



## Reviews

There are currently no reviews for this product.