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

Magnífica - Bica do Alambique

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 junger Cachaça, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit reinste Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.
Preis: 21,99 €
Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerMagnífica

Ein junger Cachaça, dessen fruchtige Noten durch 48% Alkohol sehr komplex erscheinen. Er ruht nicht wie andere traditionelle Sorten vor dem Abfüllen und zeigt damit reinste Zuckerrohrnoten ohne komplexe Ester.
Der Cachaça, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, zeigt frische, kräftig

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

fruchtige Noten. Da er nicht reift - weder in Edelstahl noch in Holz - verbinden sich kaum Alkohole und Fruchtsäuren zu Ester. Trotz 48% Alkohol ist dieses Destillat recht mild - ein Zeichen für hochwertige Ausgangsstoffe und eine sorgfältige Verarbeitung. Die fehlende Reifung sorgt für weniger Komplexität, der hohe Alkoholgehalt für mehr Tiefe und geschmackliche Intensität des Zuckerrohres. Kenner nutzen den Bica do Alambique - den (frischen) Tropfen aus der Brennblase, um die Qualität einschätzen zu können und leiten daran ab, welche Lagerung vorteilhaft ist.
Er orientiert sich mit seinem Charakter an den Vorbildern aus der Gegend um Paraty.
Für Cocktails verden Sorten mit hohem Alkoholgehalt gern benutzt, weil sie das Risiko minimieren, dass der Cocktail beim Shaken allzu leicht verwässert.
Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Frische und Zuckerrohraromen.

Inhalt: 500 ml
Alkoholgehalt: 48% Vol
Typ: Cachaça artesanal - ohne Lagerung - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.