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 - Safra do Ano

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 frischer Cachaça, der seine fruchtigen Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Er ruht vor dem Abfüllen 6 Monate um das Temperament zu zügeln...

Preis: 19,99 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Hersteller Magnífica

Ein frischer Cachaça, der seine fruchtigen Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Er ruht vor dem Abfüllen 6 Monate um das Temperament zu zügeln...

Der Cachaça, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, bekommt frischen, fruchtigen Noten durch seine neutrale Lagerung. So können sich geschmackstragende Esther

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

bilden und sein Temperament wird gezügelt ohne an Frische zu verlieren. Er erlangt so ein voluminöses, aber dennoch weiches Bukett, dass den Charakter des Zuckerrohres im Vordergrund lässt.

Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Frische und Zuckerrohraromen.

Inhalt: 1000 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft







Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.