



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.  
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss  
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

## Magnífica - Safra do Ano



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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 Wirtschaftsteile 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 frischer Cachaca, 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



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

Hersteller [Magnifica](#)

**Ein frischer Cachaca, 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 Cachaca, 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 Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

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



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.