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

# Salinissima

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




Der Salinissima ist ein fruchtiger Blend aus verschiedenen gereiften Cachaças aus Salinas mit prägenden Noten von Banane und Zuckerrohr.
**Preis:** 21,95 € **Bewertung:** Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
Herstellerunbekannt

**Der Salinissima ist ein fruchtiger Blend aus verschiedenen gereiften Cachaças aus Salinas mit prägenden Noten von Banane und Zuckerrohr.**

Dieser Cachaça glänzt mit einem Bouquet aus Bananen und Zuckerrohr mit den Hintergrundnoten von Mango, überreifem Apfel und gekochter Birne. Die Lagerung in Bálsamo nimmt die Frische

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

und fügt holzige Noten ein, die sich am Abgang zeigen. Eine milde Spirituose, die 2 Jahre in einem Holz reifte, dass vor allem im Süden Brasiliens zu finden ist.

Die Ausgangsbasis reift 24 Monate und zeigt sich so nicht nur weich, sondern auch vollmundig erweitert. Weder das Zuckerrohr, noch das Holz sind dominante Komponenten. Beides zusammen ergänzt sich jedoch zu einem komplexen Zusammenspiel. Der Alkoholgehalt von 42% sorgt für eine komplexe Aromenauflösung.

Die traditionelle Brennerei befindet sich im Bundesland Minas Gerais. In den dortigen Hügeln können die beiden Zuckerrohrsorten aus den der Cachaça hergestellt wird bestens wachsen. Wenn das Zuckerrohr seine Reife erreicht hat, wird es mit der Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Der Einsatz von Kupferbrennblasen ist genauso selbstverständlich wie die Nutzung von temperierten Lagermöglichkeiten.
Die Marke möchte mit ihrem traditionell hergestellten Tropfen, Handwerks-Cachaça wieder in die Aufmerksamkeit der europäischen Bars rücken. Dabei legen die Hersteller besonderen Wert darauf, dass bei der Produktion ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe in das Destillat gelangen.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 42% Vol
Typ: Cachaça artesanal - bis zu 18 monate in Bálsamo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

**Kundenrezensionen**

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.