



[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

Salinissima



[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 - 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 artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



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

Preis 21,95 € noch nicht bewertet



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

Hersteller [unbekannt](#)

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

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

Casa Cachaca: 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 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

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.

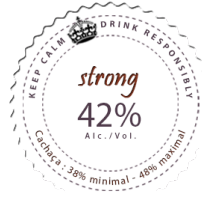
Die traditionelle Brennerei befindet sich im Bundesland Minas Gerais. In den dortigen Hügeln können die beiden Zuckerrohrsorten aus den der Cachaca hergestellt wird bestens wachsen. Wenn das Zuckerrohr seine Reife erreicht hat, wird es mit der Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Der Einsatz von Kupferbrennblasen ist genauso selbstverständlich wie die Nutzung von temperierten Lagermöglichkeiten.

Die Marke möchte mit ihrem traditionell hergestellten Tropfen, Handwerks-Cachaca 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: Cachaca artesanal - bis zu 18 monate in Bálamo gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

