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

Weber Haus silver

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 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



Einer, der mit seiner komplexen Struktur Juroren in Brasilien und den USA überzeugen konnte. An ihm zeigt sich, dass die Gärung beherrscht wird.
Preis: 26,49 € **Bewertung:** Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
Hersteller Weberhaus

Einer, der mit seiner komplexen Struktur Juroren in Brasilien und den USA überzeugen konnte. An ihm zeigt sich, dass die Gärung beherrscht wird.

Ein Cachaça, der traditionell in Kupferbrennblasen hergestellt wird und für den das Zuckerrohr auch speziell für Cachaça auf der eigenen Fazenda angebaut wird. So entfalten sich Aromen von

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

Steinobst und verschmelzen mit Zuckerrohr in einer deutlichen Textur mit Geschmacksfülle - bei Verzicht auf Holznoten und Säure.
Die Goldmedaille beim Concurso Mundial 2008 in Brüssel zeigt von ausgezeichneter Qualität und wurde mit silber ausgezeichnet. Das brasilianische Institut für Normenprüfung
INMETRO zertifizierte die Produktion dieses Zuckerrohr-Destillates, die von der Anpflanzung des Zuckerrohres bis hin zum Verkosten des Endproduktes sehr detailliert formuliert sind, mit dem ***Certificado do Conformidade***.

Er zeigt sich weniger fruchtig, aber grasig mit leichten süssen Noten der grünen Birne.
Hätte er einen höheren Alkoholgehalt könnte man die Aromen intensiver wahrnehmen.
Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 38% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 1 Jahr in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.