



Magnífica - tradicional 45%







Ein ausgeprägt kräftiger Cachaca, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...

Preis pro Liter: 20,50 €



[Ask a question about this product](#)

Ein ausgeprägt kräftiger Cachaca, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...

Der Cachaca, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, bekommt seine typische Note durch die Lagerung in Ipê-Fässern. Ipê - auch Eisenholz genannt - ist eines der härtesten Hölzer und sorgt für eine fast neutrale Lagerung. 2 Jahre ruht der Magnífica tradicional in den Fässern bevor er in Flaschen gefüllt wird. Er erlangt so ein rundes und starkes, aber dennoch elegantes Bukett, dass den Charakter des Zuckerrohres bewahrt.



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

Bei dieser Abfüllung handelt es sich um die kräftige Variante mit 45% Vol./ Alkohol, die sich spürbar aromenreicher zeigt, als die Version mit 40% Alkohol.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 45%

Typ: gereift (envelhecida) - Ipê (Eisenholz)



Reviews

There are currently no reviews for this product.