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

Minha Deusa

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

Ein

⚠ nger milder Cachaça, mit komplexer Textur.

Ein milder Cachaça mit deutlicher Zuckerohrnote, der kurz in Eiche und danach in Grápia reifte. Die Lagerung in Holz sorgt nicht für eine Färbung und auch nur unterschwellig für eine Anreicherung mit Holznoten. Minha Deusa ist eine Reminiszenz an die Ehefrau des Herstellers - an seine Göttin.

Preis: 25,95 € Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Ein milder Cachaça mit deutlicher Zuckerohrnote aus Minas Gerais, der kurz in Eiche und danach in Grápia reifte. Die Lagerung in Holz sorgt nicht für eine Färbung und auch nur unterschwellig für eine Anreicherung mit Holznoten. Minha Deusa ist eine Reminiszenz an die Ehefrau des Herstellers - an seine Göttin.
In der Brennerei "Vale Verde" wird seit vielen Generationen Cachaça hergestellt. Mit der aufwändigen Herstellungsweise kann man Kenner überzeugen und sich einen Ruf als Qualitätsproduzent erwerben. Geschmacklich würden wir ihn als rund und weich beschreiben. Erstaunlich ist an diesem Produkt, das durch die Lagerung in Holz kaum entsprechende Aromen im Destillat zu finden sind. Er bewahrt sich eine Zuckerrohrcharakteristik und zeigt sich komplex und weich. Es gibt andere Destilate, die die typischen Zuckerroharomen kräftiger zeigen und auch in der Nase intensiver auftreten. Der Minha Deusa ist trotzdem ein hervorragendes Produkt, das mit Komplexität glänzt.
Er ist ein typischer Vertreter der brasilianischen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha mit der Göttin lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 40% Vol
Typ: Cachaça artesanal - 50 Tage in Eiche, 1 Jahr in Grápia gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

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







Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.
