



[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

## Praianinha



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

Ein

junger milder Cachaca, der fast als Obstler durchgehen würde.



Ein leichter Cachaca mit überdurchschnittlich intensiven Fruchtaromen aus dem Norden von Rio de Janeiro. Er kommt aus einer der älteren Brennereien, die Anfang des Jahrtausends mit modernster Produktionstechnik ausgestattet wurde.

**Preis pro Liter: 24,45 €**



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Destilaria Thomas de Aquino](#)

**Ein leichter Cachaca mit überdurchschnittlich intensiven Fruchtaromen aus dem Norden von Rio de Janeiro. Er kommt aus einer der älteren Brennereien, die Anfang des Jahrtausends mit modernster Produktionstechnik ausgestattet wurde.**

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

In der Brennerei "Thomas de Aquino" wird seit 1944 Cachaca hergestellt. Mit der modernen und aufwändigen Herstellungsweise konnte man wieder Kenner überzeugen und sich einen Ruf als Qualitätsproduzent erwerben. In erster Linie ist er fruchtig und erinnert eher an einen milden Obstler, denn der Praianinha zeigt erstaunliche Marillen- und grüne Apfel-Noten und natürlich auch Zuckerrohr. Er duftet selbst in der Flasche schon sehr frisch. Seine Textur ist sehr leicht, rund und weich. Es gibt andere Destillate, die die typischen Zuckerrohraromen kräftiger zeigen und auch in der Nase komplexer auftreten. Wer leichte Spirituosen wie Vodka mag, wird die gefälligen Aromen mögen, die auch an einen Obstbrand erinnern.

Anfang des Jahrtausends reifte der Beschluss, die Brennerei mit den modernsten Produktionsmöglichkeiten auszustatten. Bis zum 70igsten Geburtstag konnte dieser Plan in die Realität umgesetzt werden.

Wie es sich für einen ordentlichen Cachaca gehört, erhält er vor dem Abfüllen in Flaschen, die Möglichkeit sich auszuruhen. So entstehen geschmackstragende Esther, die nebenbei für einen frischen fruchtigen Duft sorgen. Die Aggressivität der billigen Zuckerrohrsdestillate ist ihm fremd.

Er bietet einen preiswerten Einstieg in die Welt der Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha mit dem Praianinha lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 39% Vol

Typ: Cachaca artesanal - ca. 6 Monate in Edelstahl gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Reviews

There are currently no reviews for this product.

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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 Wirtschafttheute veröffentlicht.

