



[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

Delicana - Silver 44



[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 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 traditioneller Cachaca, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und mit 44% eine höhere Aromendichte besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er sonst ein typischer Vertreter der brasilianischen jungen Destillate.

Preis 19,99 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Delicana](#)

Ein traditioneller Cachaca, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und mit 44% eine höhere Aromendichte besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er sonst ein typischer Vertreter der brasilianischen jungen Destillate.

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

Der Säuregehalt und die Aggressivität ist durch die Lagerung in Edelstahl deutlich reduziert, die typische Fruchtigkeit ist aber dennoch erlebbar. Wie für ein Naturprodukt üblich, schwankt der Geschmack etwas. In der Nase ist das Zuckerrohr deutlich wahrnehmbar, auf dem Gaumen ist die Textur allerdings eher ein leichtes Vergnügen. Der im Vergleich zur Konkurrenz erhöhte Alkoholgehalt sorgt für mehr Komplexität.

Er ist die deutlich geschmackvollere Wahl, wenn man den Pfad der industriellen Destillate verlassen will.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 44% Vol

Typ: Cachaca artesanal - bis zu 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.