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

# Praianinha

Ein junger milder Cachaça, der fast als Obstler durchgehen würde.




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

Preis: 22,45 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

HerstellerDestilaria Thomas de Aquino

**Ein leichter Cachaça mit überdurchschnittlich intensiven Fruchtaromen aus dem Norden von Rio de Janeiro. Er kommt aus einer der älteren Brennereien, die Anfang des**

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

**Jahrtausends mit moderner Produktionstechnik ausgestattet wurde.**

In der Brennerei "Thomas de Aquino" wird seit 1944 Cachaça hergestellt. Mit der modernen und aufwändigen Herstellungsweise kann man wieder Kenner überzeugen und den Ruf als Qualitätsproduzent bestätigen. Der Praianinha ist fruchtig und erinnert an einen milden Obstler. Er zeigt erstaunliche Marillen-, grüne Apfel-Noten und natürlich auch Zuckerrohr. Er duftet schon beim Öffnen der Flasche äußerst blumig. Es gibt andere Destillate, die die Zuckerrohraromen noch kräftiger zeigen, dafür glänzt der Praianinha mit einsteigerfreundlicher Milde. Seine Textur ist eher leicht und weich.
Wer Spirituosen wie Obstler und Vodka mag, wird die gefälligen Aromen mögen. Wer bereits Cachaça kennt, wird überrascht sein, wie fruchtig Cachaça auch sein kann.

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 Cachaça gehört, erhält er vor dem Abfüllen in Flaschen, die Möglichkeit sich auszuruhen. So entstehen geschmackstragende Esther, die für eine komplexe Aromastruktur sorgen. Die Aggressivität der billigen Zuckerrohrsdestillate ist ihm völlig 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: Cachaça artesanal - ca. 6 Monate in Edelstahl gereift - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

**Kundenrezensionen**

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.