



Germana clássica





Ein

junger Cachaca, mit viel Zuckerrohr



Ein milder Cachaca, der seit über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

Preis pro Liter: 23,65 €



[Ask a question about this product](#)

Ein milder Cachaca, der seit über 100 Jahren produziert wird und mit kräftigen Zuckerrohraromen glänzt. Durch seine neutrale Lagerung erhält er die erfrischenden Noten des Zuckerrohres und mildert das Destillat ab.

In der Brennerei werden seit 1912 mehrere Sorten Cachaca hergestellt. Die Region Nova União gehört zu den traditionsreichsten Zentren der Zuckerrohrverarbeitung in Brasilien. Mit der eigenen hohen Qualität konnte



man bereits viele Erfolge bei Rankings und Wettbewerben erzielen. Geschmacklich würden wir ihn als vollmundig und auch als relativ weich beschreiben. Es gibt andere Destillate, die die typischen Zuckerrohraromen kräftiger zeigen und auch in der Nase intensiver auftreten. Der Germana clássica zeigt schöne Zuckerrohrnoten, die auch in einer Caipirinha nicht untergehen. Der Reiz des Germanas liegen in seiner unspektakulären Ausgewogenheit.

Wie es sich für einen guten Cachaça gehört, wird er gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird - hier sind es 6 Monate. So entstehen beim Germana clássica geschmackstragende Esther, die für einen frischen Duft sorgen und Zitrusnoten entfalten. Die Aggressivität der billigen Zuckerrohrsdestillate ist ihm fremd.

Er ist ein authentischen Vertreter der jungen Qualitäts-Destillate aus Zuckerrohr und eignet sich nicht nur für ein zünftiges Churrasco. Eine Caipirinha lässt die Limettennoten in den Mittelpunkt rücken. Für das pure Vergnügen empfehlen wir ihn ähnlich wie Wodka kaltzustellen.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40%

Typ: jung - neutral gelagert, 6 Monate



Reviews

There are currently no reviews for this product.