



---

Germana da Palha





2 Jahre in französischer Eiche gereift: ein milder Cachaca, der die Vanille der Eiche mit der Frische von Zuckerrohr verbindet.

Preis pro Liter: 29,23 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Germana](#)

**Das ist ein französischer Eiche gereift: ein milder Cachaca, der die Vanille der Eiche mit der Frische von Zuckerrohr verbindet.**

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. Walter Caetano - der Masterdestillier - nutzt Kupferbrennblasen für ein aromenreiches Destillat.



Geschmacklich würden wir ihn als kräftig beschreiben. Er zeigt durch die zweijährige Reifung in französischer Eiche Aromen, wie sie typischerweise bei Rum zu finden sind: Vanille, Karamell und Honig. Weil jedoch frischer Zuckerrohrraft als Ausgangsrohstoff verwendet wird, zeigt er im Gegensatz zu Rum zusätzlich frische grasige und fruchtige Noten. So entsteht ein vielseitiges Destillat mit leichter Süße, das aufgrund seines Alkoholgehaltes von 43% auch lange trägt.

Die Verpackung geht übrigens auf den Gründer der Brennerei, Sérgio Caetano zurück, der zum Schutze der Flaschen Bananenblätter nutzte um sie sicher transportieren zu können. Ein Werk geschaffen für Genießer, die sich gern auch mal Zeit nehmen.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 43%

Typ: gereift - in französischer Eiche gereift, 2 Jahre



## Reviews

There are currently no reviews for this product.