



[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

Weber Haus silver

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 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



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 Wirtschafttheute veröffentlicht.



[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



Einer, der mit seiner komplexen Struktur Juroren in Brasilien und den USA überzeugen konnte. An ihm zeigt sich, dass die Gärung beherrscht wird.

Preis 26,99 € noch nicht bewertet



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

Hersteller [Weberhaus](#)

Einer, der mit seiner komplexen Struktur Juroren in Brasilien und den USA überzeugen konnte. An ihm zeigt sich, dass die Gärung beherrscht wird.

Ein Cachaca, der traditionell in Kupferbrennblasen hergestellt wird und für den das Zuckerrohr auch speziell für Cachaca auf der eigenen Fazenda angebaut wird. So entfalten sich Aromen von

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 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

Steinobst und verschmelzen mit Zuckerrohr in einer deutlichen Textur mit Geschmacksfülle - bei Verzicht auf Holznoten und Säure.

Die Goldmedaille beim Concurso Mundial 2008 in Brüssel zeigt von ausgezeichneter Qualität und wurde mit silber ausgezeichnet. Das brasilianische Institut für Normenprüfung **INMETRO** zertifizierte die Produktion dieses Zuckerrohr-Destillates, die von der Anpflanzung des Zuckerrohres bis hin zum Verkosten des Endproduktes sehr detailliert formuliert sind, mit dem **Certificado do Conformidade**.

Er zeigt sich weniger fruchtig, aber grasig mit leichten süßen Noten der grünen Birne. Hätte er einen höheren Alkoholgehalt könnte man die Aromen intensiver wahrnehmen. Wir empfehlen ihn als Aperitif oder Digestif.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 38% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 1 Jahr in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.

