



[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

## Magnífica - tradicional 45%



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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 artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss  
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein ausgeprägt kräftiger Cachaca, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...

**Preis 20,50 €** noch nicht bewertet



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

**Ein ausgeprägt kräftiger Cachaca, der seine Noten durch eine dreigeteilte Destillation erhält - so erklärt es der Brennmeister. Aber auch die zweijährige Lagerung in Ipê-Holzfässern spielt eine Rolle...**

Der Cachaca, der seit 1985 in der Nähe von Rio de Janeiro hergestellt wird, bekommt seine

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

typische Note durch die Lagerung in Ipê-Fässern. Ipê - auch Eisenholz genannt - ist eines der härtesten Hölzer und sorgt für eine fast neutrale Lagerung. 2 Jahre ruht der Magnifica tradicional in den Fässern bevor er in Flaschen gefüllt wird. Er erlangt so ein rundes und starkes, aber dennoch elegantes Bukett, dass den Charakter des Zuckerrohres bewahrt.

Er ist durch seine Frische hervorragend für Caipirinhas geeignet - ein starker Tropfen ohne holzige Note und mit viel Aromen.

Bei dieser Abfüllung handelt es sich um die kräftige Variante mit 45% Vol./ Alkohol, die sich spürbar aromenreicher zeigt, als die Version mit 40% Alkohol.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 45% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 2 Jahre in Ipê gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.