



Cachaça	Beschreibung	Gebinde	Preis
Yaguara Gold	<u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Amburana Fässern <u>Aromen:</u> Zimtig, mild, leichte Fenchelnote, Bratapfel, Mandeln, Nelken, Ingwer und Leder	0,7l 38% vol.	42,00 €
Yaguara 	<u>Lagerung:</u> 5-6 Jahre in europäischem Eichenholz <u>Aromen:</u> Intensiv-grasiger und würziger Geschmack, ebenfalls Noten von Zitronengras, Kamille und Limette	0,7l 41,5% vol.	26,00 €
Magnifica Safrado Ano 	<u>Lagerung:</u> ungelagert, dreifach destilliert in traditionellen Kupferbrennblasen <u>Aromen:</u> Klassischer Cachaça- Geschmack ohne Holznote, fruchtig, Zuckerrohr. Gut geeignet für die klassische Caipirinha!	1,0l 40% vol.	23,00 €
Magnifica Traditional 	<u>Lagerung:</u> Min. 2 Jahre in Ipé-Holzfässern <u>Aromen:</u> Zuckerrohr, Gras, tropische Früchte, süß- vollmundig Gut geeignet für Caipi und zum pur genießen!	0,7l 45% vol.	22,00 €
Magnifica Envelhecida 	<u>Lagerung:</u> 2 bis 6 Jahre in ausgebrannten Scotch-Whisky Fässern <u>Aromen:</u> Geröstete Eiche, Vanille und Karamell, süßliche Note von frischem Zuckerrohr, leicht rauchig	0,7l 43% vol.	30,00 €
Magnifica Solcira 	<u>Lagerung:</u> 3 Bis zu 14 Jahre im Soleira- Verfahren in amerikanischen Eichenholzfässern <u>Aromen:</u> Dunkle Schokolade, Hülsenfrüchte, Vanille, Pfeffer. Das Aromenprofil gleicht somit eher lange gelagertem Rum als einem typischen Cachaça.	0,7l 43% vol.	66,00 €

<p>Magnífica Envelhecida Cachaça / Aguardente de Cana Single Cask 12 Years Tropical Aging</p>	<p><u>Lagerung:</u> 12 Jahre in oberster Fasslage</p> <p><u>Aromen:</u> Vanille, Karamell, tropische Früchte, Eiche, Zuckerrohr. Bei einem Angel's Share von circa 67% konnten nur 94 Flaschen abgefüllt werden!</p>	<p>0,7l 50% vol.</p>	<p>96,00 €</p>
<p>Delicana Umburana</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 5 Jahre in Umburanafässern</p> <p><u>Aromen:</u> Zimt, Oliven, Vanille, Zuckerrohr, Karamell</p>	<p>0,7l 40% vol.</p>	<p>42,00 €</p>
<p>Delicana Balsamo</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 10 Jahre in Balsamholzfassern</p> <p><u>Aromen:</u> Vanille, leichte Holznote, fruchtig</p>	<p>0,7l 40% vol.</p>	<p>44,00 €</p>
<p>Delicana Silber</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 3 Monate in Jequitibá-Holzfässern</p> <p><u>Aromen:</u> Mild, blumig, fruchtig Gut geeignet für die klassische Caipirinha!</p>	<p>1,0l 38% vol.</p>	<p>19,50 €</p>
<p>Espirito de Minas</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Eichenholzfässern</p> <p><u>Aromen:</u> Reife Früchte, Zuckerrohr und Banane</p>	<p>0,7l 42% vol.</p>	<p>31,00 €</p>
<p>Espirito de Minas Aldemir</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 3 Jahre in Eichenholzfässern</p> <p><u>Aromen:</u> Pflaume, Vanille, leichte Holznote</p>	<p>0,7l 42% vol.</p>	<p>40,00 €</p>

<p>Santo Grau Coronel Xavier Chaves</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 6 Monate in über 250 Jahre alten Steintanks</p> <p><u>Aromen:</u> Fruchtig, grasig, harmonisch, leicht rauchig und mineralisch</p>	<p>0,7l 40% vol.</p>	<p>34,00 €</p>
<p>Novo Fogo Silver BIO</p> 	<p><u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Edelstahl</p> <p><u>Aromen:</u> Blumig, Bananenblüte, Meersalz, Zitrus und süße rote Paprika</p>	<p>0,7l 40% vol.</p>	<p>38,00 €</p>

Gerne nehmen wir Deine Bestellung per Telefon, Email oder WhatsApp an!

Lieferung im Stadtgebiet Zerzabelshof frei Haus ☺

Stille Wasser Cafebar
Michael Tutor
Zerzabelshofer Hauptstr. 18
90480 Nürnberg
info@stillewasser-cafebar.de
0176 72183855
0176 61229922

