

Cachaça	Beschreibung	Gebinde	Preis
<b>Weberhaus Gold BIO</b>	<p><u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Amburana Fässern</p> <p><u>Aromen:</u> Zimtig, mild, leichte Fenchelnote, Bratapfel, Mandeln, Nelken, Ingwer und Leder</p>	0,7l 38% vol.	42,00 €
<b>Weberhaus Silber BIO</b>	<p><u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Edelstahl, danach Blend mit Eichenholzgelagertem Cachaça</p> <p><u>Aromen:</u> Süße Noten der grünen Birne, fruchtig, mild</p>	0,7l 38% vol.	36,00 €
<b>Yaguara</b>	<p><u>Lagerung:</u> 5-6 Jahre in europäischem Eichenholz</p> <p><u>Aromen:</u> Intensiv-grasiger und würziger Geschmack, ebenfalls Noten von Zitronengras, Kamille und Limette</p>	0,7l 41,5% vol.	39,00 €
<b>Magnifica Safra do Ano</b>	<p><u>Lagerung:</u> ungelagert, dreifach destilliert in traditionellen Kupferbrennblasen</p> <p><u>Aromen:</u> Klassischer Cachaça- Geschmack ohne Holznote, fruchtig, Zuckerrohr. Gut geeignet für die klassische Caipirinha!</p>	1,0l 40% vol.	23,00 €
<b>Magnifica Traditional</b>	<p><u>Lagerung:</u> Min. 2 Jahre in Ipé-Holzfässern</p> <p><u>Aromen:</u> Zuckerrohr, Gras, tropische Früchte, süß- vollmundig</p>	0,7l 45% vol.	22,00 €
<b>Magnifica Envelhecida</b>	<p><u>Lagerung:</u> 2 bis 6 Jahre in ausgebrannten Scotch-Whisky Fässern</p> <p><u>Aromen:</u> Geröstete Eiche, Vanille und Karamell, süßliche Note von frischem Zuckerrohr, leicht rauchig</p>	0,7l 43% vol.	30,00 €
<b>Magnifica Soleira</b>	<p><u>Lagerung:</u> 3 Bis zu 14 Jahre im Soleira- Verfahren in amerikanischen Eichenholzfässern</p> <p><u>Aromen:</u> Dunkle Schokolade, Hülsenfrüchte, Vanille, Pfeffer. Das Aromenprofil gleicht somit eher lange gelagertem Rum als einem typischen Cachaça.</p>	0,7l 43% vol.	66,00 €
<b>Magnifica Envelhecida Cachaça / Aguardente de Cana Single Cask 12 Years Tropical Aging</b>	<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>	0,7l 50% vol.	96,00 €

<b>Delicana Umburana</b>	<u>Lagerung:</u> 5 Jahre in Umburanafässern  <u>Aromen:</u> Zimt, Oliven, Vanille, Zuckerrohr, Karamell	0,7l 40% vol.	Momentan nicht verfügbar
<b>Delicana Balsamo</b>	<u>Lagerung:</u> 10 Jahre in Balsamholzfässern  <u>Aromen:</u> Vanille, leichte Holznote, fruchtig	0,7l 40% vol.	Momentan nicht verfügbar
<b>Delicana Silber</b>	<u>Lagerung:</u> 3 Monate in Jequibitá-Holzfässern  <u>Aromen:</u> Mild, blumig, fruchtig Gut geeignet für die klassische Caipirinha!	1,0l 38% vol.	19,50 €
<b>Espirito de Minas</b>	<u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Eichenholzfässern  <u>Aromen:</u> Reife Früchte, Zuckerrohr und Banane	0,7l 42% vol.	31,00 €
<b>Espirito de Minas Aldemir</b>	<u>Lagerung:</u> 3 Jahre in Eichenholzfässern  <u>Aromen:</u> Pflaume, Vanille, leichte Holznote	0,7l 42% vol.	40,00 €
<b>Santo Grau Coronel Xavier Chaves</b>	<u>Lagerung:</u> 6 Monate in über 250 Jahre alten Steintanks  <u>Aromen:</u> Fruchtig, grasig, harmonisch, leicht rauchig und mineralisch	0,7l 40% vol.	34,00 €
<b>Novo Fogo Silver BIO</b>	<u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Edelstahl  <u>Aromen:</u> Blumig, Bananenblüte, Meersalz, Zitrus und süße rote Paprika	0,7l 40% vol.	39,00 €

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](mailto:info@stillewasser-cafebar.de)  
0176 72183855  
0176 61229922

