

Cachaça	Beschreibung	Gebinde	Preis
Weberhaus Gold BIO	<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 €
Weberhaus Silber BIO	<u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Edelstahl, danach Blend mit Eichenholzgelagertem Cachaça <u>Aromen:</u> Süße Noten der grünen Birne, fruchtig, mild	0,7l 38% vol.	36,00 €
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.	39,00 €
Magnifica Safra do 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	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 Soleira	<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 €
Magnifica Envelhecida Cachaça / Aguardente de Cana Single Cask 12 Years Tropical Aging	<u>Lagerung:</u> 12 Jahre in oberster Fasslage <u>Aromen:</u> Vanille, Karamell, tropische Früchte, Eiche, Zuckerrohr. Bei einem Angel's Share von circa 67% konnten nur 94 Flaschen abgefüllt werden!	0,7l 50% vol.	96,00 €

Delicana Umburana	<u>Lagerung:</u> 5 Jahre in Umburanafässern <u>Aromen:</u> Zimt, Oliven, Vanille, Zuckerrohr, Karamell	0,7l 40% vol.	Momentan nicht verfügbar
Delicana Balsamo	<u>Lagerung:</u> 10 Jahre in Balsamholzfässern <u>Aromen:</u> Vanille, leichte Holznote, fruchtig	0,7l 40% vol.	Momentan nicht verfügbar
Delicana Silber	<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 €
Espirito de Minas	<u>Lagerung:</u> 1 Jahr in Eichenholzfässern <u>Aromen:</u> Reife Früchte, Zuckerrohr und Banane	0,7l 42% vol.	31,00 €
Espirito de Minas Aldemir	<u>Lagerung:</u> 3 Jahre in Eichenholzfässern <u>Aromen:</u> Pflaume, Vanille, leichte Holznote	0,7l 42% vol.	40,00 €
Santo Grau Coronel Xavier Chaves	<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 €
Novo Fogo Silver BIO	<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
0176 72183855
0176 61229922

