DRINKS.

Germana da Palha Cachaça 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	CGCP0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Brasilien
Region	Minas Gerais, Rio de Janeiro
Abfüller	Casas Bahia, Rua Gomes De Carvalho, Number 1609 -4th floor, Sao Paulo
Marke	Germana
Typ	Cachaca
Alter	2 Jahre
Anwendung	purer Genuss, für Drinks und Cocktails, wie die "Caipirinha"
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Destillation in direktbefeuerter, kupfernen Pot-Still, im französischen Eichenholzfässer gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im Bananenblatt eingewickelt

Beschreibung

Cachaça ist Brasiliens landestypischer Zuckerrohrschnaps, bekannt in aller Welt als Hauptzutat der Caipirinha und Ausdruck der unbeschwerten Lebensart im sonnenverwöhnten Land am Zuckerhut. Seit fast 500 Jahren stellen die Brasilianer ihr Nationalgetränk aus dem Saft frischen Zuckerrohrs her. Heutzutage ist Cachaca die weltweit am drittmeisten konsumierte Spirituose.Vor über 100 Jahren liess sich Sérgio Caetano auf der Fazenda Vista Alegre nieder und begann mit der Herstellung von Cachaça. Noch heute ist Germana im Besitz der Familie Caetano und gehört zu den bekanntesten und besten Produzenten von Cachaça artesanal, was auch regelmässig mit diversen Auszeichnungen bestätigt wird. Der Name Germana bedeutet Einzigartigkeit, Purheit, Reinheit und begründet auf «Freira Germana», einer Nonne, welche auf der Serra da Piedade auf knapp 2'000 Meter Höhe lebte. Die Nonne sammelte Pflanzen auf dem Berg und legte sie in Cachaca ein um die Extrakte zu extrahieren. Sie heilte damit Kranke und sie sei auch für einige Wunder verantwortlich. Die Cachçasa Germana werden im brasilianischen Bundesstaat Minas Gerais hergestellt und sind in Brasilien eine der bekanntesten und beliebtesten Artesanal Cachaça. Sie werden in Brasilien auch die «Cachaça da Palha» genannt, da einige ihrer Abfüllungen in Flaschen abgefüllt werden, welche am Schluss in Bananenblätter («palha») gehüllt werden. Alle Cachaça von Germana werden komplett von Hand hergestellt. Einige Qualitäten reifen bis zu 10 Jahren in speziellen Fässern. Die Cachaça Germana ist einzigartig in ihrer Qualität.