



Magnífica ist ein nach traditionellen Verfahren hergestellter Cachaça aus Brasiliens sonnigem Bundesstaat Rio de Janeiro. Für seine außergewöhnliche Qualität erhielt Magnífica bereits zahlreiche Auszeichnungen.

Das Geheimnis Magnificas überragender Qualität sind traditionelle, handwerkliche Herstellungsverfahren: Das Zuckerrohr wird handverlesen, für die Fermentation werden Naturhefen eingesetzt und die Destillation erfolgt in Kupferblasen. Das Highlight in der Herstellung ist die Reifung in Edelhöfzässern. Das Tropenholz "Ipê" sowie alte Scotch- und Tennessee-Whiskey-Fässer verleihen den einzelnen Magnífica- Abfüllungen unverkennbare Geschmacksvielfalt und Komplexität.

Bica do Alambique bedeutet übersetzt „Gezapft vom Pot Still“, so ist dieser Cachaça direkt nach dem Brennvorgang abgefüllt worden, ohne zu reifen. Das Ergebnis dieses Prozesses ist ein milder Cachaça. Er präsentiert sich feingliedrig und komplex, was den ihn nicht nur für den Purgenuß, sondern auch für milde Cocktails (speziell für fruchtige Caipirinha-Kreationen) prädestiniert. Der Cachaça duftet kräftig nach Olivenlake und dezent nach frisch geschnittenem Zuckerrohr. Dieses Aroma wird im Mund fortgeführt, wobei er fein und mild auf der Zunge liegt. Der Abgang ist lang und markant.

Magnífica Bica do Alambique Cachaça

Artikel Nr.	2514
Füllmenge	500 ml
Alkoholgehalt	48 % vol.
Kartoninhalt	6
EAN-Code Flasche	7898221143414
Gewicht Flasche	0,85 kg
EAN-Code Karton	7898221143469
Gewicht Karton	5,4 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	
Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	
Herkunftsland	Brasilien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Hersteller & Importeur	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland



Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299
90765 Fürth

PEROLA
~ Fine Spirits ~

Tel.: 0911 32244584
Fax: 03212 1323623
Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu