

Presse-Info

Cachaça Magnífica – Deutschland-Premiere von Brasiliens großartigem Cachaça auf der Barzone

Cachaça Magnífica feiert auf der diesjährigen Barzone Deutschland-Premiere und lädt Genießer hochwertiger Spirituosen und Cocktails herzlich zu Stand D17 ein, um die Perle unter Brasiliens Cachaças zu entdecken.

Cachaça Magnífica wurde 2009 im renommiertesten Cachaça-Ranking Brasiliens – veröffentlicht durch das Playboy-Magazin – von einer Expertenjury in die Top 5 des Landes gewählt. Damit hebt sich die Marke selbst im Premium-Segment „Cachaça Artesanal“ des brasilianischen Nationalgetränks noch mal deutlich ab.

Am kleinen, aber feinen Magnífica-Stand können Sie alle drei Cachaça-Varianten aus dem Hause Magnífica verkosten, und sich ein Bild vom unvergleichlichen Geschmack der Produkte machen. Ebenfalls haben Sie die Möglichkeit, ausgewählte Cocktails auf Basis von Magnífica zu probieren.

Selbstverständlich erklärt das Team von Cachaça Magnífica interessierten Besuchern die Hintergründe über die Marke Magnífica, die handwerkliche Herstellung im Hochland Rio de Janeiros, sowie den geschmacksbestimmenden Reifungsprozess in Edelfholzfässern.

Wer jenseits der klassischen Caipirinha neue Variationen des populären Cocktails kennen lernen möchte, sollte sich zudem unbedingt die Uhrzeit 15:30 vormerken: An beiden Veranstaltungstagen präsentiert Magnífica um diese Uhrzeit am Stand die kreative Vielfalt der Caipirinha. Die Zutaten gehen weit über die Limette hinaus, und umfassen beispielsweise Erdbeer-Basilikum und Ananas-Minze als fruchtige Basis der vorgestellten Kreationen.

Das Team von Cachaça Magnífica freut sich auf Ihren Besuch, um auch Sie von der Welt hochwertigen Cachaças zu begeistern.



Über das Sortiment von Cachaça Magnífica

Magnífica ist in drei Varianten erhältlich, *Tradicional*, *Envelhecida* und *Reserva Soleira*, deren individuelle Reifungsprozesse zu verschiedenartigen Geschmackskompositionen führen.

Magnífica Tradicional wird zwei Jahre lang in brasilianischem Ipê-Holz gelagert. Dieses verleiht dem Brand dezente Vanille- und Bananearomen, und macht ihn zu einer cremig-weichen Basis von Caipirinhas und fruchtigen Cocktails.

Magnífica Envelhecida reift zwei Jahre lang in Eichenholzfässern, die ihm Noten von karamellisierter Vanille und geröstetem Eichenholz verleihen. Er bietet sich als Digestif sowie als Basis kraftvoller Cocktails an.

Magnífica Reserva Soleira ist der erste und einzige Cachaça, bei dem das aufwendige Soleira-Reifungsverfahren zur Anwendung kommt. Über eine Reifungsdauer von 40 Monaten in Eichenholzfässern entwickelt der Brand Aromen von frischer Feige, gerösteter Haselnuss und Eichenholz. Die Abfüllung erfolgt streng limitiert in einer Menge von jährlich nur 7.000 Litern.

Weitere Informationen unter: www.cachaca-magnifica.de



Über Pérola GbR

Die Pérola GbR wurde von Arno Schmid-Egger und Joachim Klein gegründet, um deutschen Konsumenten beliebte Produkte aus Lateinamerika zugänglich zu machen, die auf dem deutschen Markt bisher weitgehend unbekannt sind. Pérola heißt auf Portugiesisch „Perle“ und steht für die Vision der Gründer, weltweit einzigartige Produkte zu identifizieren. Die erste Produktlinie der Pérola GbR ist Cachaça Magnífica, der im Jahr 2009 als einer der besten Zuckerrohrbrände Brasiliens ausgezeichnet wurde.

Pressekontakt:

Arno Schmid-Egger

Weißberggasse 15

90403 Nürnberg

Tel. 0163 2343774

Email: arno@cachaca-magnifica.de

Honorarfreie Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke. Abdruck oder Veröffentlichung im Internet unter Angabe der Quelle (Pérola GbR)