



## Ocucaje Pisco Acholado

Brandy / Weinbrand - Peru

Der südamerikanische Klassiker zum Mixen von Cocktails wie Pisco Sour oder zum pur Genießen.

0,7 Liter - 43 % vol

€ 36,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 25,75**

**Artikel:** Ocucaje Pisco Acholado

**Land:** Peru

**Erzeuger:** Viña Ocucaje S.A.

**Rebsorte:** Aromatisch fruchtige Italia-Traube und geschmacksintensive Quebranta-Traube.

**Alkohol:** 43 % vol

**Charakteristik:** Zwei Traubensorten werden zur Herstellung verwendet. Das Ergebnis: Ein Pisco, reich an Aromen und überzeugend durch geschmackliche Fülle.

**Serviervorschläge:** Für Pisco Sour, zum Mixen fruchtiger Cocktails und auch pur.

Pisco Sour:

6 cl Pisco Ocucaje, 3 cl Zuckersirup, 2 cl Limettensaft, 1 Eiweiß, 4-5 Eiswürfel, Angostura Bitter

Alle Zutaten bis auf Angostura zusammen mit dem Eis in einen Shaker oder Mixer füllen. Kräftig schütteln und in ein Cocktailglas gießen. Nach Belieben noch einige Tropfen Angostura hinzugeben.

### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Peru

**Unternehmen:** Viña Ocucaje S.A.

**Anschrift:** Pasaje Julio Vega Solis, Lote 7, Chorrillos, Lima (Perú)

**Inverkehrbringer:** Haromex Development GmbH

**Anschrift:** Weiherfeld 45, D-41379 Brüggen

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025