



## Dandy

### Spezialität aus Namibia

Dattel Spirituose, einjährig auf dem Eichenfass gereift

350ml – 38% vol

**UVP 39,90 € / 114 € / 1 l**

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

<b>Artikel:</b>	Dandy - Dattelspirituose
<b>Land:</b>	Namibia
<b>Region:</b>	Karas Region
<b>Erzeuger:</b>	Naute Kristall Destillerie
<b>Alkohol:</b>	38% vol
<b>Charakteristik:</b>	Die Datteln als Basis erinnern geruchlich an karamellisierte Sultaninen mit einem Hauch von Mandelaroma. Geschmacklich wird der Alkohol durch die Lagerung auf europäischer und amerikanischer Eiche und durch die natürliche Süße der hinzugefügten Datteln optimiert und abgerundet.
<b>Farbe:</b>	Bernsteinfarben
<b>Besonderheit:</b>	Dattelspirituose aus Medjool Datteln, einjährig im Eichenfass gereift unter namibischem Wüstenklima.
<b>Serviervorschlag:</b>	leicht gekühlt in einem Cognacschwenker oder perfekt zu einem Desert mit Vanilleeis.

Der Dandy wird aus namibischen Datteln der Sorte Medjool, auch „Königsdattel“ genannt, gewonnen. Die Datteln werden vergoren und zweifach gebrannt. Das Destillat wird zunächst in Edelstahlbehältern gelagert. Danach reift der Dandy ein Jahr im Eichenfass um den Geschmack und das Aroma abzurunden. Durch das Hinzufügen frischer Datteln erhält der Dandy die für ihn charakteristische natürliche Süße.

### Naute Kristall Destillerie

Michael Weders Passion ist die Produktion feinsten Edelbrände, aus den in Namibia kultivierten Obstsorten, der Dattel, des Granatapfels, der Kaktusfeige und der einheimischen Frucht der Kavango Orange. Die erhaltenen Auszeichnungen, z.B. der DESTILLATA in Wien (2011), für den auf Eiche gereiften namibischen Tresterbrand NAPPA und dem Kaktusfeigen Edelbrand MATISA, sind die Anerkennung seiner Pionierleistung. Im Jahre 2018 gewann der NAMGIN Teufelskralle bei WORLD SPIRITS COMPETITION in San Francisco unter 2200 teilnehmenden Spirituosen die Silbermedaille.