



## Granaté

### Spezialität aus Namibia

Fruchtiger Edelbrand aus dem Granatapfel

350ml – 40% vol

**UVP 36,90 €** / 105 € / 1 l

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

<b>Artikel:</b>	Granaté – Granatapfel Edelbrand
<b>Land:</b>	Namibia
<b>Region:</b>	Karas Region
<b>Erzeuger:</b>	Naute Kristall Destillerie
<b>Alkohol:</b>	40% vol
<b>Charakteristik:</b>	In der Nase erinnert der Granaté an einen frisch geöffneten Granatapfel, der Nuancen von Zitrusfrüchten und Blutorange mit sich bringt. Die fruchtig herbe Zitrusnote hält geschmacklich lange an und entfaltet eine frische Wirkung an warmen Sommertagen.
<b>Farbe:</b>	klar, transparent
<b>Besonderheit:</b>	Das komplexe Aromaprofil des Granatapfels bringt Noten aller sonnengereiften Zitrusfrüchte mit sich.
<b>Serviervorschlag:</b>	leicht gekühlt, pur in einem Gourmet Grappa Kelch, oder als Genuss Cocktail mit 50ml Granatapfel Edelbrand, 50ml Cranberry Saft, 100ml kalter Kaffee, 25ml Granatapfel Sirup und dem Saft einer Viertel Limette

Die Granatäpfel stammen von der hauseigenen Plantage und werden in sorgfältiger Handarbeit gepflückt und geöffnet, um die Fruchtkerne (Arillen) zu entnehmen. Diese werden als Maische vergoren, doppelt destilliert und reifen einige Monate in einer großen Ballonflasche. Danach wird das edle Destillat mit Umkehrosmose aufbereitetem weichem Wasser auch 40% vol balanciert.

### 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.