



Lumela Edelbrand

Spezialität aus Namibia

Kavango Orangen Edelbrand

350ml – 40% vol

UVP 39,90 € / 114 € / 1 l

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

- Artikel:** Kavango Orangen Edelbrand
Land: Namibia
Region: Karas Region
Erzeuger: Naute Kristall Destillerie
Alkohol: 40% vol
Charakteristik: In der Nase erinnert die Kavango Orange an eine frisch geöffnete Honigmelone. Aromen wie Grapefruit begleiten den Geschmack von frischem grünem Apfel und fruchtigem Limettensaft.
Farbe: klar, transparent
Besonderheit: Ein Edelbrand aus der Kavango Orange, einer wildwachsenden Frucht aus Namibia. Der Lumela kann nur einmal im Jahr in sehr begrenzter Menge gebrannt werden.
Serviervorschlag: Als Digestif leicht gekühlt, pur in einem Gourmet Grappa Kelch

Die Kavango-Orange wächst im Norden Namibias an kleinen Bäumen und ist mit den bei uns bekannten Orangen schwer zu vergleichen. Die runde Beere ist dunkelgrün mit weißen bis hellgrünen Flecken und wird gelb, wenn sie in einer harten, holzigen Schale reift. Das Fruchtfleisch schmeckt süß-sauer und hat dunkle ovale Kerne. Das Ablösen des Fruchtfleisches von den Kernen verlangt ein besonderes Fingerspitzengefühl. Das Fruchtfleisch wird vergoren und zweifach gebrannt.

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.