



Matisa

Spezialität aus Namibia

Kaktusfeigen Edelbrand mit komplexer Fruchtnote

350ml – 40% vol

UVP 36,90 € / 105 € / 1 l

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

Artikel:	Matisa – Kaktusfeigen Edelbrand
Land:	Namibia
Region:	Karas Region
Erzeuger:	Naute Kristall Destillerie
Alkohol:	40% vol
Charakteristik:	Die Kaktusfeige und ihr einmaliges Aromaprofil erinnert an eine Mischung aus frischer Feige und reifer Kiwi. Geschmacklich spielen auf der Zunge die Früchte Birne, Apfel und Melone miteinander.
Farbe:	klar, transparent
Besonderheit:	Die Kaktusfeigen entwickeln unter dem namibischen Wüstenklima ein komplexes Fruchtaroma.
Serviervorschlag:	leicht gekühlt, pur in einem Gourmet Grappa Kelch, ideal zur Käseplatte oder einem frischen Salat oder als Spezialitäten Cocktail, z.B. Kaktusfeigen-Holundertraum auf Apfelfächer

Unsere Kaktusfeigenfrüchte aller Farben werden auf der hauseigenen Plantage kultiviert, per Hand geerntet und verarbeitet. Die Feigen werden gewaschen und das Fruchtfleisch herausgelöffelt, zerkleinert und eingemaischt. Nach der Maischegärung wird zweifach destilliert.

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.