



## NamGin

### Spezialität aus Namibia

Namibia's Original Dry Gin – Teufelskralle, Zauber der Wüste in einem Glas. Silbermedaillen Gewinner in San Francisco, World Spirits Competition 2018

500ml – 45% vol

**UVP 47,90 € / 95,80 € / 1 l**

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

<b>Artikel:</b>	NamGin Original Dry Gin
<b>Land:</b>	Namibia
<b>Region:</b>	Karas Region
<b>Erzeuger:</b>	Naute Kristall Destillerie
<b>Alkohol:</b>	45% vol
<b>Charakteristik:</b>	Geruchlich steht die frische elegante Wacholdernote im Vordergrund, begleitet von anregend explosiven Zitrusnuancen, die ihm seinen einzigartigen Charakter verleihen. Botanicals wie Lavendel und Rosmarin, Koriander und Ingwer können geschmacklich und geruchlich erfasst werden – ein einzigartig erfrischender Gin aus dem Wüstenland Namibia.
<b>Farbe:</b>	klar, transparent
<b>Besonderheit:</b>	Mit namibischer Teufelskralle, einer Heilpflanze, die im südöstlichen Teil von Namibia wächst.
<b>Serviervorschlag:</b>	Leicht gekühlt, pur in einem Gourmet Grappa Kelch mit einem Espresso und dunkler Schokolade oder klassisch als Gin & Tonic mit einem gurkenbasierten Tonic, z.B. Dr Polidori Cucumber Tonic im Longdrink Glas

Der Grundalkohol wird aus Datteln dehydriert und vergoren. Die Maische und der daraus destillierte Alkohol wird sechs Mal gebrannt, bevor der so gewonnene Alkohol mit Aktivkohle gefiltert wird. Durch kurze Mazeration und Destillation werden drei verschiedene Grundbrände hergestellt. Der klassische Wacholderbrand mit Java Pfeffer und Kardamom. Der Gewürzbrand mit Zimt, Ingwer, Lavendel, Rosmarin, Pfefferminze und dem Alleinstellungsmerkmal „Afrikanische Teufelskralle“. Der Zitrusbrand aus Orangen, Zitronen und Limetten. Nach mehreren Wochen der Ruhezeit erhält der NamGin Teufelskralle durch das Vermählen der drei Grundbrände seine unverwechselbare Charakteristik.

### 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.