

Nappa

Spezialität aus Namibia

Gereifter Tresterbrand der Colombard Traube

350ml - 40% vol

UVP 39,90 € / 114 € / 1 I

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versand

Artikel: Nappa – Tresterbrand der Colombard Traube

Land: Namibia
Region: Karas Region

Erzeuger: Naute Kristall Destillerie

Alkohol: 40% vol

Charakteristik: Die reif geernteten Trauben des Colombard verleihen unserem Nappa ein

Aroma getrockneter süßer Früchte, wie der einer Rosine und einer reifen Aprikose. Die Duftnoten von Karamell und Vanille, die vom Holz stammen, runden das Profil ab. Der Alkohol ist ideal in das Gesamtprofil eingebunden. Das

Holz hinterlässt bei der Verkostung einen angenehm weichen Abgang.

Farbe: Bernsteinfarbenes Gold

Besonderheit: Die Colombard Trauben wachsen unter dem Wüstenklima Namibias auf

sandigem Boden im Erongo Gebirge auf 1300 Höhenmetern.

Serviervorschlag: leicht gekühlt, pur als klassischer Digestif in einem Gourmet Grappa Kelch

Die von Hand geernteten Trauben des Colombard werden leicht angepresst. Dem Trester wird Saft entzogen und die wertgebenden Aromen der Schale konzentriert. Nach zweifachem Brennen wird das Destillat einige Monate bis zu einem Jahr in europäischen und amerikanischen Eichenfässen gelagert. Diese Reifung verleiht unserem Nappa seine klassische Holznote und charakteristische goldene Bernsteinfarbe

Naute Kristall Destillerie

Michael Weders Passion ist die Produktion feinster 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.