

MIM

Kwame

Cashew Brandy

Typ	Brandy
Herkunft / Region	Ghana
Produzent / Abfüller	MIM
Ausbau / Reifung	Ex-Bourbon Casks, 6-7 Years
Sonstiges	Pot-Still
Alkoholgehalt	44 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	106-gh-03364

Bemerkungen

Die Cashew-Bäume sind hauptsächlich für ihre charakteristische Cashewnuss bekannt, doch für diesen Brandy liegt der Fokus tatsächlich auf dem Apfel auf dem die Nuss wächst. Der Apfel selbst hat einen kräftigen Geschmack mit ausgeprägter Süße und Säure. Der Brandy wird in ehemaligen Bourbonfässern im Herzen von Afrika gelagert. Hier darf er 6 bis 7 Jahre im tropischen Klima Ghanas reifen, bis er seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht. Der Blend besteht aus 16 sorgfältig ausgewählten Fässern mit jeweils eigenen Charakteristiken, die perfekt zusammenspielen und ein vollmundiges, ausgewogenes Profil kreieren.

Degustationsnotizen

Zu Beginn zeigt er seine Süße mit Noten von Vanille und frischen Äpfeln, dennoch hat Kwame weitaus weniger Säure als seine Bekanntschaft Nana, zeigt jedoch am Ende eine ähnliche würzige Note. Ein milder, ausgewogener Brandy mit Vanille- und Eichenfassnoten und ausgeglichenen Cashew-Äpfel-Aromen.