

Ondjaba

Classic Whisky

Triple Grain

Typ	Sonstige
Herkunft / Region	Namibia
Produzent / Abfüller	Erongo Mountain Winery
Ausbau / Reifung	In hauseigenen Rotweinfässern
Sonstiges	https://www.larvf.com/en-namibie-un-whisky-infuse-a-la-bouse-d
Alkoholgehalt	46 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A02-NA-06001

Bemerkungen

Whisky aus der Erongo Mountain Destillerie in Namibia, die 1200 müM am Omaruru-Fluss liegt, malerisch von den zerklüfteten Bergen der Erongo-Region umgeben ist und für ein extrem trockenes Klima als auch schwankende Temperaturen steht. Der Ondjaba Triple Grain Whisky wird aus Gerste, Mahangu-Hirse, ein Grundnahrungsmittel für den Grossteil der lokalen Bevölkerung und Mais hergestellt, welche lokal eingekauft werden. Ondjaba hat seinen Namen von dem indigenen Wort Ovambo, das "Elefant" bedeutet: denn für den Whisky wird das Getreide im Herstellungsverfahren über Elefantendung statt Torf geräuchert. Die Lagerung erfolgt in Rotweinfässern des eigenen Weingutes für mind. 3 Jahre. Ohne Zusatz von Farbstoffen, nicht kältefiltriert.