



Amarula

Marula Fruit Cream

Aus Südafrika, dem Land der Elefanten und der exotischen Früchte, kommt Amarula – der milde Cream aus der wilden Marula-Frucht.

Seine leichten 17 vol. % alc. gewinnt Amarula aus dem Destillat der gegorenen Marula-Frucht – der wilden Frucht des Elefantenbaums. Nach dem Brand über den traditionellen Kupferkesseln reift Amarula über zwei Jahre in Eichenfässern, bevor es mit frischer Sahne zu einem absoluten Premium-Cream veredelt wird.

In den weiten Ebenen im südlichen Afrika wächst ein Baum, der nicht vom Menschen kultiviert wird. Der Marula-Baum, Scherocarya birrea, gedeiht nur in den warmen, frostfreien

Regionen südlich des Äquators. Er hat eine wichtige Stelle im Reich der Tiere und auch in den Legenden und Ritualen der Menschen. Aus der Frucht dieses geheimnisvollen Baumes ist Amarula Cream geboren. Aus der Marula-Frucht wird Branntwein destilliert und zwei Jahre lang in französischer Eiche gelagert. Dann wird cremige Sahne dazu gemischt, um den geschmeidigen Geschmack von Amarula zu erzeugen – am Besten genießt man ihn auf Eis.

VON DER FRUCHT INS GLAS

Sobald die reifen Marula-Früchte eingesammelt sind, werden die Kerne entfernt und das Fruchtfleisch wird von der Schale gelöst. Die Fermentierung findet unter ähnlichen Bedingungen statt wie die Weinherstellung. Anschließend wird der Marula-Wein gebrannt – erst in Destilliersäulen, dann in Kupferkesseln.

Als Erfrischung genießt man Amarula pur oder cool on ice. Mit seinem exotisch-karameligen Geschmack verzaubert Amarula den anspruchsvollen Genießer, aber auch im Kaffee und als fruchtige Dessertkombination zu ofenfrischem Strudel oder auf Vanille-Eis.

Alkoholgehalt 17% vol.