

# MIM BRANDY

## MIM KWAME



Cashewtræerne er hovedsagelig kendt for deres karakteristiske cashewnødder, men ikke kun nødden er af interesse for MIM. Deres fokus ligger faktisk på det æble, som nødden vokser på. Æblet selv har en fantastisk stærk smag med udtalt sødme og surhed, som efter gæringsprocessen og destillation forvandles til det, vi kalder MIM Brandy. Brandyen er derefter hældt på egetræsfade og opbevares i hjertet af Afrika. Her får brandyen lov til at modne i Ghana's tropiske klima, indtil den når sin fulde smag.

**Duft:** Denne brandy er lidt genert i begyndelsen, men afslører en tung sødme med noter af friske æbler og vanille efter et par minutter. Sødmen er parret med en delikat friskhed, men brandyen er bestemt mindre syrlig end dens bekendtskab Nana. Den viser dog en lignende krydret note i finishen.

**Palat:** Mild med en behagelig smag af søde æbler. Denne brandy er meget afbalanceret i smag og er en nem sipper.

---

**Land:** Ghana

**Producent:** MIM

---

**Alkohol:** 44% alk.

**Alder:** 6-7 år

---

