

SCHIEBEL EXPERTISE



SCHATZ- KAMMER

Immer am 1. September präsentiert Scheibel ausgewählte Produkte im Rahmen der limitierten Schatzkammer-Edition. Die Produkte werden aus besten, teilweise auch besonders raren und seltenen Fruchtarten gewonnen, und in der Brennerei mit viel Liebe und in echter Handarbeit zu einem feinen Destillat verarbeitet.

Das Ergebnis sind einzigartige Produkte für Kenner und Genießer.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

LIMITIERT - ALTE ZEIT ORANGE-BRANDY - naturtrüb

Saisonprodukt.

Limitiert auf 2.600 Flacons.

Der moderne in unserer Brandy-Familie, jedoch auf Basis alter Brandy-Rezepturen haben wir diesen „Sonnenschein“ entwickelt.

SENSORIK

Nase: intensiv-frisch-fruchtige Orangennase mit würzig-herben Akzenten

Geschmack: Fortsetzung der intensiv-fruchtigen Orangenaromen im Geschmack

Abgang: langer, nachhallender und fruchtiger Orangenabgang

FRUCHT

Aromatische Orangen aus der Vesuv-Region bilden die Basis für diesen Brandy.

Fruchtherkunft: Vesuv-Region, Italien

GENUSS-TIPP

Trinken Sie diesen Brandy pur oder als Digestif zum Dessert - einfach ein Genuss! Vor dem Einschenken leicht schwenken, damit sich die Zitrusöle besser verteilen.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: orangegold

Herstellung: 1-fache Destillation

Alkoholgehalt:

35% Vol. - **Likör**, naturtrüb

EAN-Nr.:

4082400 054384 | Inhalt: 0,7l

*Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de*