

SCHIEBEL EXPERTISE



EDLES FASS 350

Unser Edles Fass reift in neuen Eichen- oder Akazienfässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Für uns sind die 350 Liter großen Eichen- und Akazienfässer die idealen „Verfeinerer“. Durch die 8-12 Monate lange Reifezeit entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Edelbrand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

EDLES FASS GOLD-MARILLEN-BRAND

SENSORIK

Nase: dezent aber dennoch intensive Nase nach reifer Honigmelone und frischer Aprikosenhaut

Geschmack: Orange und Melone, florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell; ein Hauch von weißem Pfeffer

Abgang: zarte Fassnote mit anhaltend frischem Fruchtkörper

FRUCHT

Die schonende Behandlung der Steirischen Marillen, ihre gekühlte, langsame Gärung sorgt dafür, dass sich die zarten Fruchtaromen im Glas wiederfinden.

Fruchtherkunft: Steiermark

BESONDERHEIT

Seine besondere Note bekommt dieser Brand durch die Lagerung in Akazienholzfässern.

GENUSS-TIPP

Ideal zu fruchtigen Desserts und süßen Biskuit-Variationen.

Serviertemperatur: 18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: leuchtendes, kräftiges Gold

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Lagerung: Akazienholzfass
8-12 Monate

Alkoholgehalt: 41% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 054025 | Inhalt: 0,7l

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