

SCHIEBEL EXPERTISE



PREMIUM OBSTBRAND

PREMIUM DESTILLATION ÜBER GOLD

Für uns ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wird. Scheibel-AURIA®, so nennen wir unser einzigartiges Brennverfahren. Die so veredelten Brände werden dann von einem 22-Karat vergoldeten Fruchtblatt in der Welt willkommen geheißen.

SENSORIK

Nase: in der Nase frischer, fruchtiger Apfel mit leichter Williams-Birne, weich und klar

Geschmack: zarte, fast schon buttrige Fruchtkomponenten der Birne wechseln sich ab mit robusteren, kernigen Aromen des Apfels

Abgang: im Finish ein Hauch von Nelke und Zimt

FRUCHT

Die Äpfel kommen von badischen Streuobstwiesen in der Ortenau, ergänzt durch Williams-Christ-Birnen.

Fruchtherkunft: Ortenau (Schwarzwald)

GENUSS-TIPP

Kann beispielsweise mit weißer Schokolade gut kombiniert werden.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: kristallklar

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Obstbrand

EAN-Nr.:

4082400 237015 | Inhalt: 0,7l

Emil Scheibel

Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32

D-77876 Kappelrodeck

www.scheibel-brennerei.de

Scheibel
EDELBRÄNDE ERLEBEN