

SCHIEBEL EXPERTISE



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.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

PREMIUM SCHLEHE

SENSORIK

Nase: fein nuancierter Duft von Marzipan
Geschmack: dezente Noten von Wacholder gehen über in kräftige Aromen von Kirsche und Mandel
Abgang: weich im Abgang, leichte Bittermandel und ein Hauch von Minze

FRUCHT

Schlehen aus den Karpaten, nach dem ersten Frost geerntet – zur besseren Aromarentfaltung.
Fruchtherkunft: u.a. Karpaten

GENUSS-TIPP

Der perfekte Begleiter zu Austern. Schmeckt aber auch hervorragend zu edlen Fischgerichten.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: kristallklar

Herstellung: 1-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 41% Vol. -
Schlehen-Geist

EAN-Nr.:

4082400 238012 | Inhalt: 0,7l

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