SCHEIBEL EXPERTISE

ALTE ZEIT EDEL WILLIAMS

ALTE ZEIT DESTILLATION ÜBER FEUER

Diese Holz-Feuer-Brände haben eines gemeinsam: sie sind ursprünglich und einzigartig. Um solche Charakterbrände zu brennen, bedarf es von Allem etwas mehr: mehr Frucht, mehr Brennzeit, mehr Reifezeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit jeder Scheibel-Flacon sein extravagantes Aussehen erhält. Gutes braucht Zeit.

SENSORIK

Nase: intensives Williamsaroma, Nuancen von Vanille und Honig
Geschmack: ein leichter Muskatton gesellt sich zu einer Spur Limette und leichten Anklängen von Honigmelone
Abgang: lange Williamspräsenz spürbar

FRUCHT

Die Griechen bezeichnen die Birnen als Gabe der Götter, in der Magie glaubte man, mit deren Kernen Krankheiten heilen zu können. Ob dies alles auch auf unseren Brand zutrifft, möchten wir nicht beurteilen. Wir wissen nur eins: er schmeckt.
Fruchtherkunft: Kraichgau und Kurpfalz

GENUSS-TIPP

Ein Brand für fast alle Fälle. Am besten zum Fall: Auszeit. Ein Produkt, das man pur genießen sollte.

Serviertemperatur: 16-18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: kristallklar
Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer
Alkoholgehalt: 40% Vol.
EAN-Nr.:
4082400 054216 | Inhalt: 0,7l

Offizieller Ausstatter der Lufthansa First Class Lounge, München.

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN