

SCHIEBEL EXPERTISE



FINESSE MEHR FRUCHT ERLEBEN

Wer sagt eigentlich, dass weniger mehr ist? Die Geistermacher unserer Produktlinie Finesse sind, was das angeht, ganz anderer Ansicht. Mit ihrem Motto „mehr ist mehr“ treffen sie auf jeden Fall ins Schwarze. Wie sie das anstellen, verraten wir Ihnen gerne: die Fruchtsüße, die durch die Destillation üblicherweise verloren geht, wird diesen Produkten mit opulenten Fruchtauszügen wieder zurückgegeben, indem wir z.B. Williams-Birnen mit Williams-Brand ansetzen (Mazeration). Durch die „Vermählung“ dieser Birnenauszüge (Fruchtauszüge) mit dem Destillat entsteht ein besonders fruchtiges Geschmackserlebnis und das macht die Finesse aus.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

FINESSE GOLD-QUITTE

SENSORIK

Nase: wunderschöner, frischer und fruchtiger Quittenduft, der an frisches Quittengelee erinnert

Geschmack: neben den herrlichen Quittenaromen, reihen sich auch Dattel-, Honig- und Gewürznoten im Geschmack mit ein

Abgang: lang präsender Abgang

FRUCHT

Die meisten Quittensorten sind für den Rohverzehr nicht geeignet, da sie hart und durch die Gerbstoffe bitter sind, allerdings lässt sich aus Ihnen ein wunderbarer Brand herstellen.

Fruchtherkunft: Frankreich

GENUSS-TIPP

Himmlisch zu Spargel, Pfifferlinggerichten oder zu dunkler Schokolade.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Finesse-Glas

Farbe: goldfarben

Herstellung: 1-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose

Aus Quitten destilliert mit edlem Fruchtauszug

EAN-Nr.:

4082400 054513 | Inhalt: 0,5l

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