

# SCHIEBEL EXPERTISE



## KOSTBARKEIT

### Vom Einwanderer zum badischen Kassenschlager

Er wanderte einst von Amerika nach Frankreich ein und trägt heute zahlreiche Namen. Der Topinambur ist aber vor allem eins – ein Edelbrand, der in der Region rund um Rastatt in Baden eine lange Tradition hat.

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

## WEISSER TOPINAMBUR

### SENSORIK

**Nase:** dezent nussig-süßlich mit fruchtigem Duft

**Geschmack:** charakteristisch ist der erdige Geschmack, der entfernt an Enzian erinnert

**Abgang:** intensiver Abgang

### FRUCHT

Topinambur ist eine überwiegend im Badischen beheimatete Kulturpflanze. Im Volksmund auch Roßler, Borbel oder Erdartischocke genannt. Ausschließlich die wurzeligen Knollen werden zur Herstellung des Destillates verwendet.

**Fruchtherkunft:** Ortenau (Schwarzwald)

### BESONDERHEIT

Eine echte Schwarzwälder Spezialität.

### GENUSS-TIPP

Am besten pur genießen.

**Serviertemperatur:** 15°C

**Glas:** Scheibel Aroma-Glas

**Farbe:** kristallklar

**Herstellung:** 2-fache Destillation

**Alkoholgehalt:** 38% Vol.

**EAN-Nr.:**

4082400 054506 | Inhalt: 0,5l

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