

SCHIEBEL EXPERTISE



KOSTBARKEIT

Der ideale Begleiter durch die kalte Jahreszeit mit dem Saft des Boskop-Apfels - abgerundet mit Rosinen, Zimtrinde und einem Hauch Zitrone - dazu ein Schuss alter Apfelbrand!

BRATAPFEL LIKÖR

SENSORIK

Nase: reifer, frischer Apfel mit zarten Karamelltönen und einem Hauch Zimt

Geschmack: auf der Zunge harmonieren Apfel und Karamell in Perfektion, leichte Zimtnuancen

Abgang: Süße und Zimt bleiben bis zum Schluss präsent

FRUCHT

Feine Äpfel aus der Ortenau werden über Gold destilliert. Der Apfelbrand wird mit dem Saft des Boskop-Apfels und einem fassgelagerten Apfeldestillat verfeinert und abgerundet mit Rosinen, Zimtrinde und einem Hauch Zitrone.

GENUSS-TIPP

Im Winter leicht erwärmen, ein Klecks Sahne darauf und etwas Zimt darüberstreuen - ein winterliches Gedicht!

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: goldgelb

Herstellung: Fruchtauszug

Alkoholgehalt: 20% Vol. - Likör

EAN-Nr.:

4000439 361341 | Inhalt: 0,5l

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

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN