SCHEIBEL EXPERTISE

PREMIUM KÜSTEN-SANDDORN

PREMIUM DESTILLATION ÜBER GOLD

Das Geheimnis, wie man 22-karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue Zeit“ über vergoldeten Platten destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „willkommen geheißen“. Das Ergebnis dieses einzigartigen Brennprozesses sind filigrane und facettenreiche Edelbrände.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SENSORIK

Nase: mineralische Nase nach Schlehe und Passionsfrucht
Geschmack: im Geschmack findet sich durch den hohen Fruchtanteil ein ausgeprägtes Fruchtaroma
Abgang: würziger Abgang

FRUCHT

Orangerote Sanddornbeeren von der Ostseeküste.
Fruchtherkunft: Ostseeküste

GENUSS-TIPP

Deftige Speisen harmonieren perfekt hierzu.

Serviertemperatur: 16-18°C
Glas: Scheibel Aroma-Glas
Farbe: kristallklar
Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose
EAN-Nr.:
4082400 240015 | Inhalt: 0,7l

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