

# SCHIEBEL EXPERTISE



## 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 heißen“.

Das Ergebnis dieses einzigartigen Brennprozesses sind filigrane und facettenreiche Edelbrände.

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

## PREMIUM MOOR-BIRNE

### SENSORIK

**Nase:** kraftvoll birnig

**Geschmack:** würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter

**Abgang:** leichte Holz & Raucharomen treffen auf süße Williams-Birne im Abgang

### FRUCHT

Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen. Diese werden in Birnenbrand eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug.

**Fruchtherkunft:** Kappelrodeck (Schwarzwald), Frankreich, Kentucky

### GENUSS-TIPP

Pur genießen oder als MoBi Sour Cocktail.

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Glas:** Scheibel Aroma-Glas

**Farbe:** dunkles rotgelb

**Herstellung:** 2-fache Destillation über Gold

**Lagerung:** Finishing im Eichenholzfass 8-12 Monate

**Alkoholgehalt:** 40% Vol. - Spirituose

**EAN-Nr.:**

4082400 241012 | Inhalt: 0,7l

4082400 241029 | Inhalt: 0,35l

4082400 241043 | Inhalt: 0,1l

*Emil Scheibel*  
Schwarzwald-Brennerei GmbH  
Grüner Winkel 32  
D-77876 Kappelrodeck  
[www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)