

SCHIEBEL EXPERTISE



Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

GLASHAUS BIRNEN-KARAFFE

SENSORIK

Nase: in der Nase kräftige Birne mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte

Geschmack: am Gaumen weich mit Nuancen von Zitrus und intensiver Birnengeschmack

Abgang: lang anhaltende Frucht im Abgang

FRUCHT

Von der Knospe bis zur Frucht direkt in die Flasche gereift. Im Herbst werden dann die feinen Früchte in ihrem GLASHAUS vom Baum gepflückt – unsere original eingewachsenen Williams-Christ-Birnen. Nur die schönsten werden mit Williams-Christ Birnen-Brand aufgefüllt. Immer wieder nachgefüllt, gibt die Birne über Jahre ihre feine Aromatik ab.

Fruchtherkunft: Frankreich

BESONDERHEIT

Original, direkt in die Karaffe eingewachsene Williamsbirne. Kein nachträglich angeklebter Flaschenboden.

EMPFEHLUNG

Füllen Sie die Karaffe immer wieder mit unserem Premium Williams-Christ Birnen-Brand auf. Der Geist der Birne wird Ihnen so über Jahre erhalten bleiben.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: zarte hellgelbe Nuancen

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 40% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 052663 | Inhalt: 0,7l

Emil Scheibel

Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32

D-77876 Kappelrodeck

www.scheibel-brennerei.de