

SCHIEBEL EXPERTISE



PREMIUM DESTILLATION ÜBER GOLD

Für uns ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wird. Scheibel-AURIA®, so nennen wir unser einzigartiges Brennverfahren. Die so veredelten Brände werden dann von einem 22-Karat vergoldeten Fruchtblatt in der Welt willkommen geheißen.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

PREMIUM HIMBEER

SENSORIK

Nase: frische Himbeerfrucht mit typischen Waldfruchtaroma und leichten Südfuchtnuancen

Geschmack: vielschichtiges elegantes Bukett, Himbeere in reinsten Form, in einer wundervollen Kombination mit blumigen Noten

Abgang: angenehm samtiger Abgang

FRUCHT

Kleine, hocharomatische Waldhimbeeren aus den Karpaten.

Fruchtherkunft: Karpaten

BESONDERHEIT

Premium Himbeer fliegt in der Lufthansa Business Class um die Welt.

Goldmedaillen-Gewinner - ISW 2013
Internationaler Spirituosenwettbewerb

GENUSS-TIPP

Helles Fleisch oder Geflügel; gibt Salat-Dressing eine schöne Fruchtkomponente. Auch ideal zu Melone mit Serrano-Schinken.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: kristallklar

Herstellung: 1-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 41% Vol. - Himbeer-Geist

EAN-Nr.:

4082400 233017 | Inhalt: 0,7l

4082400 233024 | Inhalt: 0,35l

4082400 233048 | Inhalt: 0,1l

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