

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 MIRABELL

SENSORIK

Nase: blumig, breite Mirabelle, üppig fruchtig in der Nase mit einem Hauch Honigmelone

Geschmack: frisch-fruchtige Mirabellentöne getragen von Marzipan und Minze

Abgang: milde Frucht mit blumiger Note

FRUCHT

Bis zu 5kg goldgelbe Mirabellen aus dem Schwarzwald je 0,7l.

Fruchtherkunft: Schwarzwald

GENUSS-TIPP

Passt beispielsweise zu Spargelgerichten und frischen Salaten.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: kristallklar

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Alkoholgehalt: 43% Vol. -
Mirabellen-Brand

EAN-Nr.:

4082400 234014 | Inhalt: 0,7l

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