

# 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 MAGNUM WILLIAMS

Limitierte Edition - nur verfügbar so lange der Vorrat reicht.

### SENSORIK

**Nase:** in der Nase ausgeprägte Noten der ganzen Williams-Birne

**Geschmack:** am Gaumen tritt zuerst die Schale der Williams-Birne auf, dann kommen leichte Zitrusnuancen und später das moussige Fruchtfleisch hinzu

**Abgang:** dezente Töne von rotem Pfeffer

### FRUCHT

Goldgelbe, baumgereifte Williams-Christ Birnen aus der Ortenau, vor dem Einmischen entkernt.

**Fruchtherkunft:** Ortenau (Schwarzwald), Frankreich

### GENUSS-TIPP

Schmeckt hervorragend zu Birnentarte, Apfelstrudel und Käse-Gerichten.

**Serviertemperatur:** 15-18°C

**Glas:** Scheibel Aroma-Glas

**Farbe:** kristallklar

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

**Alkoholgehalt:** 40% Vol.

Williams-Christ Birnen-Brand

**EAN-Nr.:**

4082400 054629 | Inhalt: 1,5l

4082400 054650 | Inhalt: 3,0l

*Emil Scheibel*

*Schwarzwald-Brennerei GmbH*

*Grüner Winkel 32*

*D-77876 Kappelrodeck*

*www.scheibel-brennerei.de*