

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 WILLIAMS

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.

EAN-Nr.:

4082400 232010 | Inhalt: 0,7l

4082400 232027 | Inhalt: 0,35l

4082400 232041 | Inhalt: 0,1l

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