

SCHIEBEL EXPERTISE



ÜBER GOLD
DESTILLIERT
MIT DEM
„PLUS“

Unsere modernen Edel-Spirituosen. Brände und Geiste über Gold destilliert und anschließend mit unserem Fruchtplus verfeinert. Genießen Sie diese Premium-Spirituosen mit der besonderen FINESSE.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

PREMIUM PLUS MAGNUM MOOR-BIRNE

Limitierte Edition - nur verfügbar solange der Vorrat reicht.

SENSORIK

Nase: kraftvoll birnig
Geschmack: würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter
Abgang: leichte Holz & Raucharomen treffen auf süße Williams-Birne im Abgang

FRUCHT

Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen. Diese werden in Birnenbrand eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug.

Fruchtherkunft: Ortenau (Schwarzwald), Frankreich

GENUSS-TIPP

Pur genießen oder als MoBi Sour Cocktail.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Aroma-Glas

Farbe: dunkles rotgelb

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold

Lagerung: Finishing im Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose mit Fruchtplus verfeinert

EAN-Nr.:

4082400 054551 | Inhalt: 1,5l

4082400 054643 | Inhalt: 3,0l

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