

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 ALTES PFLÜMLE

SENSORIK

Nase: der Duft erinnert an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen

Geschmack: schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade, eine leichte Orangenote verleiht dem Brand einen Hauch Exotik

Abgang: gehaltvoll pflaumig und langanhaltende Frucht im Abgang

FRUCHT

Das Geheimnis dieser Rarität sind die alten Pflaumensorten aus der Ortenau. Die Gewürznoten der Haferpflaume bieten wahre geschmackliche Vielfalt. Abgerundet mit feinem Pflaumenextrakt.

Fruchtherkunft: Ortenau (Schwarzwald)

GENUSS-TIPP

Genießen Sie diesen Brand zu Gansgerichten oder einem Steak vom Grill.

Serviertemperatur: 15-18°C

Glas: Scheibel Finesse-Glas

Farbe: rotgold

Herstellung: 2-fache Destillation über Gold, Fruchtauszug

Alkoholgehalt: 43% Vol. - Spirituose mit Fruchtplus verfeinert

EAN-Nr.:

4082400 054148 | Inhalt: 1,5l

4082400 054636 | Inhalt: 3,0l

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