





# EDLES FASS

Unser Edles Fass reift in neuen
Eichen- oder Akazienfässern,
die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen
in Handarbeit hergestellt werden.
Für uns sind die 350 Liter großen
Eichen- und Akazienfässer die
idealen "Verfeinerer". Durch die
8-12 Monate lange Reifezeit
entsteht ein aromatischer, aber
gleichzeitig unglaublich milder
Edelbrand mit bernsteinfarbener
Leuchtkraft.



## EDLES FASS GOLD-MARILLEN-BRAND

#### SENSORIK

**Nase:** dezent aber dennoch intensive Nase nach reifer Honigmelone und frischer Aprikosenhaut

**Geschmack:** Orange und Melone, florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell; ein Hauch von weißem Pfeffer

**Abgang:** zarte Fassnote mit anhaltend frischem Fruchtkörper

#### **FRUCHT**

Die schonende Behandlung der Steirischen Marillen, ihre gekühlte, langsame Gärung sorgt dafür, dass sich die zarten Fruchtaromen im Glas wiederfinden.

Fruchtherkunft: Steiermark

#### BESONDERHEIT

Seine besondere Note bekommt dieser Brand durch die Lagerung in Akazienholzfässern.

### **GENUSS-TIPP**

ldeal zu fruchtigen Desserts und süßen Buiskuit-Variationen.

Serviertemperatur: 18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker Farbe: leuchtendes, kräftiges Gold Herstellung: 2-fache Destillation

über Gold

Lagerung: Finishing im Akazienholzfass

8-12 Monate

Alkoholgehalt: 41% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 054025 | Inhalt: 0,7I

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