SCHEIBEL
EXPERTISE

EDLES FASS HASELNUSS

EDLES FASS 350

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.

SENSORIK

Nase: ausgeprägte Röstnoten sowie Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille
Geschmack: Röstaromen stehen in perfekter Harmonie mit Vanille und dunkler Schokolade sowie einer leichten Fassnote
Abgang: die Vanille bleibt bis zum Schluss präsent, dazu gesellen sich sanfte Röstaromen im Abgang

FRUCHT

Die Haselnüsse werden mild geröstet, zerkleinert und anschließend mit einem hoch-prozentigen Feindestillat angesetzt.
Fruchtherkunft: Italien & Schwarzmeerküste

BESONDERHEIT

Durch die behutsame Destillation über Gold werden feine Nussaromen aktiviert.

GENUSS-TIPP

Harmoniert hervorragend mit luftigem Blätterteiggebäck, Buiskuit oder einen dunklen Mousse au Chocolat.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: dunkles rotgold
Herstellung: 1-fache Destillation über Gold
Lagerung: Finishing im Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose
EAN-Nr.:
4082400 054308 | Inhalt: 0,7l

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN