SCHEIBEL EXPERTISE

EDLES FASS NUSSLER (AUS WALNÜSSEN)

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: kräftige Nase nach karamellisierten Walnüssen mit leichten Cognac-Nuancen
Geschmack: erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel begleiten ein intensives Walnussaroma, im Verlauf kommen schöne Karamell- und Vanillenuancen zum Vorschein
Abgang: Noten nach Muskat im Abgang

FRUCHT

Walnusskerne aus Kashmir werden mit Alkohol angesetzt. Nach mehreren Monaten wird das Mazerat destilliert.
Fruchtherkunft: Kashmir

BESONDERHEIT

Durch die Lagerung im Eichefass erlangt unser Nussler seine intensive Geschmacksstruktur.

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu Käse wie Roquefort, Schafskäse und Ziegenkäse, auch ideal zu Pilzgerichten wie Pilzrisotto, Pilz-Quiche oder Pilz-Sülze.

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

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose
EAN-Nr.:
4082400 054049 | Inhalt: 0,7l

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN