SCHEIBEL EXPERTISE

EDLES FASS WILLIAMS-BRAND

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: frisch, blumig, intensiv birnig, ein dezentes Vanille-Aroma in der Nase und leichte Rieslingnoten
Geschmack: schöne süße Noten nach Karamell, Vanille und Limette, im Verlauf gesellen sich zartbittere, quittige Noten dazu
Abgang: der Brand besticht durch Transparenz, Frucht, Lebendigkeit und einen fulminanten Abgang

FRUCHT

Im Rhônetal wachsen die besonders aromatischen Williams-Birnen.
Fruchtherkunft: Rhônetal

BESONDERHEIT

Durch das langsame, kühle Vergären bleiben die Aromen erhalten und spiegeln sich danach im Destillat wider.

GENUSS-TIPP

Ein schöner Begleiter zu Crème Brûlée oder mildem Käse.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: goldgelb
Herstellung: 2-fache Destillation über Gold
Lagerung: Finishing im Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol.
EAN-Nr.:
4082400 054032 | Inhalt: 0,7l

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN