

SCHIEBEL EXPERTISE



SCHATZ- KAMMER

Immer am 1. September präsentiert Scheibel ausgewählte Produkte im Rahmen der limitierten Schatzkammer-Edition. Die Produkte werden aus besten, teilweise auch besonders raren und seltenen Fruchtsorten gewonnen, und in der Brennerei mit viel Liebe und in echter Handarbeit zu einem feinen Destillat verarbeitet. Das Ergebnis sind einzigartige Produkte für Kenner und Genießer.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

LIMITIERT - PREMIUM^{plus} PIÑA-GOLD

Limitiert auf 7.000 Flaschen.

Vollreife Ananas werden sorgfältig eingemaischt und zweifach destilliert. Der daraus gewonnene Ananasbrand wird mit einem Kokos-Rum-Auszug, der auf fassgelagertem Dark-Rum aus Barbados basiert, veredelt, um eine harmonische Spirituose zu kreieren.

SENSORIK

Nase: intensives Aroma von reifer Ananas, harmonisch begleitet von exotischen Rum-Noten und cremigem Sahnekaramell.

Geschmack: vollreife Ananas, die in eine Symphonie aus anregenden Karamellnoten übergeht, während die Präsenz von Rum das Geschmacksbild abrundet.

Abgang: zunächst eine dezente Kokosnote, die allmählich in präserteren Rum übergeht, bevor abschließend nochmals die fruchtige Ananas in Erscheinung tritt. Lang und breit anhaltend, wodurch die komplexen Aromen noch lange nach dem letzten Schluck nachklingen.

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu hellem Fleisch oder zu Vollmilchschokolade.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: goldgelb

Alkoholgehalt: 40% Vol. - **Spirituose**

EAN-Nr.:

4082400 250014 | Inhalt: 0,7l

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