



Scheibel Finesse Mirabelline

Spirituose - Allgemein

0,5 Liter - Vol 40%

€ 40,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 21,40~~ € 20,30

Artikel: Scheibel Finesse Mirabelline

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Erzeuger: Emil Scheibel

Alkohol: 40%

Charakteristik: Kristalliner Mirabellenton mit etwas Salbei und Bergamotte unterlegt. Zarte florale Noten von Rosen und Hyazinthen, leicht pfeffrige Note im finish.

Trinktemperatur: 15 - 18 °C

Serviervorschläge: Prima zu Käsefondue.

Rohstoff: Die perfekte Frucht aufspüren - das ist die Kunst! Wie ein Diamantschleifer vom Potenzial im rohen Stein inspiriert wird, so erkennt der Brennmeister den Wert in der Frucht.

Veredelung: Intuition, Handwerkskunst, Feingefühl - schaffen aus dem Rohdiamant einen Brillant. Das gilt für den Diamantschleifer wie den Brennmeister. Die einzigartigen Brennereien - "Alte Zeit" und "neue zeit" - formen den Charakter der kostbaren Früchte.

Feinschliff: Gutes braucht Zeit! In Holzfässern, Tongefäßen oder Korbfaschen reifen die veredelten Früchte ihrer Vollendung entgegen. Aus dem Frucht-diamant wird ein Fruchtbrillant, voller Reinheit, Klarheit und Wert.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

Anschrift: Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020