



Scheibel Edles Fass 350 Haselnuss

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Eine Haselnuss-Spirituose - im neuen Eichenholzfass gereift.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 69,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 48,90

Artikel: Scheibel Edles Fass 350 Haselnuss

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Erzeuger: Emil Scheibel

Fruchtsorte: Haselnuss

Alkohol: 40%

Charakteristik: Für diesen einmaligen Digestif werden feinwürzige Haselnüsse fein geröstet, zerkleinert und anschließend mit einem hochprozentigen Feindestillat angesetzt. Durch die behutsame Destillation über Gold in Scheibels Brennerei „neue zeit“ werden die feinen Nussaromen aktiviert. Den ganz besonderen Kick erhält die Haselnuss-Spezialität durch die Reifung im neuen Eichenholzfass.

Trinktemperatur: 16° - 18 °C

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 Korbflaschen 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: 20.01.2023