



Scheibel Alte Zeit Gelbe Bergpflaume

Obstbrände - Deutschland

Ein geschmackliches Feuerwerk auf der Zunge.

0,7 Liter - Vol 44%

€ 154,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 108,00

Artikel: Scheibel Alte Zeit Gelbe Bergpflaume

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Erzeuger: Emil Scheibel

Fruchtsorte: Gelbe Bergpflaume aus den Hochlagen der Ortenau.

Alkohol: 44%

Charakteristik: Wunderschöne Mokka-, Vanille- und Karamelltöne, begleitet von einem Hauch Marzipan. Die leichte Süße verstärkt sich im Verlauf und führt zu einem Geschmacksreigen, der nicht enden will.

Serviervorschläge: Passt hervorragend zu gefüllter Ente, Gans oder Spanferkel.

Frucht: Die gelbfleischige Pflaume reift langsam und wird sehr spät geerntet. Durch ständiges, intensives Probieren wurde herausgefunden, dass bei exakt 44 Vol.% die Aromen des Destillates am besten zur Geltung kommen. Die Lagerung in kleinen Eichenholzfässern verleiht dem Brand diese schöne, kräftige Farbe.

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: 31.05.2024