



## Scheibel Premium Plus Altes Pflümle 0,35 Liter

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Premium Plus Altes Pflümle - Über Gold destilliert.

0,35 Liter - Vol 43%

€ 51,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 17,95**

**Artikel:** Scheibel Premium Plus Altes Pflümle

**Land:** Deutschland

**Region:** Schwarzwald

**Kategorie:** Spirituose auf Obstbrandbasis

**Erzeuger:** Emil Scheibel

**Fruchtsorte:** Haferpflaumen aus der Ortenau.

**Alkohol:** 43%

**Farbe:** Rotgold

**Aroma:** Der Duft erinnert an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen.

**Geschmack:** Am Gaumen schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade. Eine leichte Orangenote verleiht einen Hauch von Exotik.

**Abgang:** Gehaltvoll pflaumig und lang anhaltende Frucht im Abgang.

**Besonderheit:** Das Geheimnis dieser Rarität sind die alten Pflaumensorten aus der Ortenau. Die Gewürznoten der Haferpflaume bieten wahre geschmackliche Vielfalt. 2-fach über Gold destilliert und abgerundet mit feinem Pflaumenextrakt.

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu Gansgerichten oder einem Steak vom Grill.

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 24.01.2024