



Emill Engelswerk

Likör - Whisky

Purer Whisky Liqueur.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 95,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 66,90

Artikel: Emill Engelswerk

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald, Achertal, Kappelrodeck

Erzeuger: Emil Scheibel

Alkohol: 40%

Charakteristik: Eine Whisky-Cuvée abgerundet zu einem Whisky Likör. Emill Engelswerk wird nach einer puristischen Rezeptur mit Verzicht auf Aromen oder Zutaten (z.B. Honig, Fruchtaromen) zusammengestellt.

Farbe: Hell bernsteinfarben

Aroma: Eine einladende Süße, die an Bienenwachs, dunkle Schokolade, Kaffee und Cognac erinnert, wird begleitet von sanftem Rauch.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert sich der hochprozentige Likör cremig und vollmundig. Die ersten Eindrücke werden intensiver und harmonisieren mit Aromen nach Sherry, Bourbon, Mandeln und frischer Vanilleschote sowie einer leicht buttrigen Note.

Abgang: Sanft im Abgang, bei dem die Aromen dominant und lange im Mund verweilen und nur langsam verblassen. Die leicht süße Rauchnote bleibt bis zum Schluss präsent.

Trinktemperatur: 15 °C

Der Whisky wird 2-fach gebrannt in einer eigens für die alte Mühle entwickelten Brennanlage, den handgehämmerten Kupferblasen der exklusiven Whisky-Destille mit typischem Schwanenhals.

Fassgereift auf 4 Stockwerken der historischen Mühle in jeweils unterschiedlichen Temperatur- und Klimazonen. Im Winter Eiseskälte, im Sommer tropenähnliche Hitze, begleitet von der Feuchtigkeit der Wasserstraße, die unter der Mühle hindurchführt. All dies macht den "Herzschlag" von EMILL aus.

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: 18.03.2022