



Scheibel Alte Zeit Wild Himbeerbrand

Obstbrände - Deutschland

Die Wildfrüchte verströmen einen parfümartigen Duft und geben dem Brand eine gewaltige Aromafülle.

0,7 Liter - Vol 41%

€ 162,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 113,95

Artikel: Scheibel Alte Zeit Wild Himbeerbrand

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Erzeuger: Emil Scheibel

Fruchtsorte: Wilde Himbeeren aus Hochlagen der Karpaten.

Alkohol: 41%

Charakteristik: Durch Mazeration und Destillation gewonnen. Eine leichte Passionfruchtnote, übergehend in einen kräftigen himbeerbetonten Körper. Ein Hauch von Vanille und Pfirsich. Breiter Nachklang nach Ingwer und frischen Himbeeren. Flüssige Beeren im Glas.

Serviervorschläge: Ein Genuss zu Wildgerichten und Blauschimmelkäse.

Frucht: Kleine, sehr aromatische wilde Himbeeren werden in den Hochlagen der Karpaten gesammelt. Der große Aufwand der Sammler lohnt sich, denn diese Wildfrüchte verströmen einen parfümartigen Duft und geben dem Brand eine gewaltige Aromafülle.

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 Korbfラスchen 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: 05.04.2024