



Scheibel Premium Plus Moor-Birne

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

0,7 Liter - Vol 40%

€ 47,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 36,90~~ € 33,50

Sonderangebot

Artikel: Scheibel Premium Plus Moor-Birne

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Kategorie: Spirituose auf Obstbrandbasis

Erzeuger: Emil Scheibel

Fruchtsorte: Birne

Alkohol: 40%

Charakteristik: Hergestellt auf der Basis von getrockneten Birnen, die in Birnenbrand eingelegt werden. 8 - 12 Monate gereift in getoasteten Eichenfässern.

Farbe: Intensives Gold

Aroma: Kraftvolle Birnennote.

Geschmack: Am Gaumen würzig fruchtig mit torfiger Rauchnote.

Abgang: Leichte Holz- und Raucharomen treffen auf süße Williamsbirne im Abgang.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Pur oder als MoBi Sour Cocktail.

Rezeptvorschlag:

MoBi SOUR:

(Bartender Jörg Meyer, Le Lion, Hamburg)

60 ml Scheibel Premium Moor-Birne

25 ml frischer Zitronensaft

15 ml Monin Rohrzucker

Shake, strain, serviert im Tumbler auf Eiswürfeln.

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

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

Anschrift: Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck

Sonderangebote bis 01.05.2024 gültig. Solange der Vorrat reicht.

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: 02.04.2024