



## Scheibel Premium Plus Edle Himbeere

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

0,7 Liter - Vol 40%

€ 42,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 29,95**

**Artikel:** Scheibel Premium Plus Edle Himbeere

**Land:** Deutschland

**Region:** Schwarzwald

**Kategorie:** Spirituose auf Obstbrandbasis

**Erzeuger:** Emil Scheibel

**Fruchtsorte:** Himbeere

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Die reifen Himbeeren aus den Karpaten werden 1-fach über Gold destilliert. Der Himbeergeist wird anschließend mit einem frischen Himbeersaft verfeinert.

**Farbe:** Rosé

**Aroma:** Intensive Himbeernote.

**Geschmack:** Im Geschmack ein zartes Aroma von Kirsche und Trauben.

**Abgang:** Geschmeidig, weich und elegant im Abgang.

**Trinktemperatur:** 15 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Klassisch mit Vanilleeis.

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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 23.06.2023