

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PRESSEMITTEILUNG

## **100 JAHRE OBSTBRAND-GESCHICHTE – LIMITIERTE JAHRHUNDERT EDITION GLÜCKS-KIRSCHEN**

**Manchmal sind es die kleinen Dinge im Leben, die uns glücklich machen: Zum Beispiel ein Gläschen eines besonderen Edelbrands, den man im Kreis der Familie oder mit guten Freunden genießt. Ein bisschen Glück teilen, das möchte die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei in ihrem Jubiläumsjahr mit der limitierten Jahrhundert Edition Glücks-Kirschen. Die Cuvée aus aromatischen Süß- und Sauerkirschen aus der Ortenau ist dem Firmengründer Emil Scheibel gewidmet, der vor 100 Jahren, nämlich am 15.4.1921, die Brennerei in Kappelrodeck gegründet hat.**

**Kappelrodeck 15.4.2021.** „‘Das Glück ist das einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt‘, das sagte schon Albert Schweitzer. Unsere Glücks- und Genussmomente in den letzten 100 Jahren Firmengeschichte möchten wir im Jubiläumsjahr mit unseren Fans und Kunden in Form der Jahrhundert Edition Glücks-Kirschen teilen“, so Michael Scheibel, Geschäftsführer der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei.

Es war Michael Scheibels Großvater Emil, der am 15.4.1921 den Kaufvertrag für den Schwarzwaldhof im Grünen Winkel 32 in Kappelrodeck unterschrieb und damit den Grundstein für die Gründung der Brennerei vor über 100 Jahren legte. Bis heute hat das Familienunternehmen hier seinen Sitz und ist eng mit der Region verwurzelt. Gleichzeitig ist die Brennerei über die Generationen hinweg zu einem der führenden Anbieter für hochwertige und innovative Edelbrände sowie Spirituosen avanciert und deutschlandweit als Premium Marke bekannt.

Firmengründer Emil Scheibel wurde am 11.11.1899 in dem kleinen Schwarzwalddorf Kappelrodeck geboren. Kein Wunder, dass bei so vielen „Schnapszahlen“ der Lebensweg in der Schnapsbranche vorgezeichnet war. Lediglich ein kleiner Umweg, die Übernahme der örtlichen und damals von der Familie Scheibel geführten Getreidemühle, brachte ihn vom vorgezeichneten



Lebensweg ab. Der chronische Geldmangel der Schwarzwälder Bauern, die lieber mit Naturalien in Form von selbst gebranntem Kirschwasser bezahlten, führte dazu, dass Emil Scheibel zu den Schwarzwälder Schnäpsen stieß.

„Die ersten Produkten, mit denen Emil handelte waren, wie sollte es in der Region auch anders sein, Kirschwasser, Zwetschgenwasser und Himbeergeist“, erklärt sein Enkel heute. Und da mit dem Kirschwasser die Firmengeschichte ihren Anfang nahm, war für Scheibel klar, dass es 100 Jahre und 2 Generationen später zum Jubiläum ebenfalls ein Kirsch-Produkt werden sollte. „Kirschen, aber vor allem das Kirschwasser haben in unserer Region eine lange Tradition und bis heute einen besonderen Stellenwert. Denn was wäre unser Exportschlager aus dem Schwarzwald, die Schwarzwälder Kirschtorte, ohne einen ordentlichen Schuss Kirschwasser?“, führt der Geschäftsführer an.

Doch der Scheibel Weg war noch nie ein ausgetretener Pfad, weshalb sich die Brennerei bei der Jahrhundert Edition für eine Cuvée aus Destillaten verschiedener Süß- und Sauerkirsch-Sorten aus der Ortenau entschieden hat. „Besondere Jahrgänge bzw. Schätze lagern wir auch mal über mehrere Jahre in unserem Lager. Darunter waren ausgewählte Destillate aus Dollenseppler, Schattenmorelle, Morellenfeuer und Weichsel-Sauerkirsch, die wir in unserer Brennerei ‚neue zeit‘ zweifach über Gold destilliert haben. Für unsere Jahrhundert Edition Glücks-Kirschen haben wir sie zu einer einzigartigen Cuvée vermählt“, erklärt der Geschäftsführer.

Da jede Kirschsorte ihre eigene Aromatik und Charakteristik mit sich bringt, zeigt sich die Jahrhundert Cuvée in ihrer Aromenstruktur sehr vielschichtig: Zunächst vernimmt man ein feines Aroma mit einer charakteristischen Mandelnote, wie man es vom klassischen Kirschwasser kennt, hinzu gesellen sich später leichte Nuancen von Marzipan und ein dezenter, parfümartiger Duft. Im Geschmack ist die Cuvée kraftvoll aromatisch mit eleganten Fruchtindrücken sowie einer zarten Süße, die an helle Schokolade und Baiser erinnert. Das intensive Finish ist angenehm warm mit leicht mineralischer Note

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



und wunderschönem, langem Nachhall. Die Edition ist auf insgesamt 5.000 Flaschen limitiert und auf dem Rückenetikett nummeriert.

Natürlich ist der Geschmack des Produkts entscheidend, aber auf die richtige Präsentation kommt es ebenso an. Die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei legt deshalb bei all ihren Produkten großen Wert auf die Ausstattung, das Auge trinkt schließlich mit. Im Fall der Jahrhundert Edition wurde die Aura-Flasche vollständig satiniert und mit Echt-Gold bedruckt, um sich auch optisch abzuheben. Die rote Kapsel greift farblich das Thema Kirsche auf, stellt aber auch den Bezug zur Firmen-Historie her. Denn hier war Rot lange Zeit die dominierende Farbe im Markenauftritt des Familienunternehmens.

Die Jahrhundert Edition ist nicht die einzige Überraschung aus dem Hause Scheibel im Jubiläumsjahr. Bereits am 10. März, dem Namenstag von Emil Scheibel, brachte das Unternehmen den neuen Whisky EMILL FEINWERK auf den Markt. Er ergänzt die Scheibel Whisky-Familie um einen Single Malt Whisky mit Finish im Portwein-Fass. „Die Besonderheit ist, dass wir unsere Portwein-Fässer selbst erziehen. Das bedeutet, dass wir Fässer einkaufen und mit einem Portwein höchster Qualitätsstufe bei uns im Haus befüllen. Nach einer gewissen Zeit wird das Fass entleert und unser 3 Jahre gereifter Whisky hineingefüllt. In weiteren 100 Tage im Portwein Finish-Fass bekommt das Produkt eine ausbalancierte und durch den Portwein fruchtige Aromatik sowie eine wunderschöne Farbe“, so Michael Scheibel. „Und weitere Überraschungen in Form von Neuprodukten, limitierten Editionen oder Aktionen werden 2021 noch folgen. Bleiben Sie neugierig.“

Die Scheibel Jahrhundert Edition Glücks-Kirschen ist ab sofort über den Onlineshop, vor Ort in der Brennerei sowie beim gut sortierten Fachhändler erhältlich. Der empf. VK liegt bei 38 € für die 0,7 Liter Flasche.

Seit 1921 widmet sich die **Brennerei Scheibel** der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der

# *Scheibel*

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

**Pressekontakt:**

Lisa Koch

[lisa.koch@scheibel-brennerei.de](mailto:lisa.koch@scheibel-brennerei.de)

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32

77876 Kappelrodeck

07842 - 94 98 - 56