

# SCHIEBEL EXPERTISE



## ALTE ZEIT DESTILLATION ÜBER FEUER

Diese Holz-Feuer-Brände haben eines gemeinsam: sie sind ursprünglich und einzigartig. Um solche Charakterbrände zu brennen, bedarf es von Allem etwas mehr: mehr Frucht, mehr Brennzeit, mehr Reifezeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit jeder Scheibel-Flacon sein extravagantes Aussehen erhält. Gutes braucht Zeit.

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

## ALTE ZEIT - BRANDY-FAMILIE APRICOT-BRANDY

### SENSORIK

**Nase:** dominierende frische Aprikose mit einem Hauch von Mandel

**Geschmack:** breites, fast schon moussiges Fruchtroma

**Abgang:** samtig weicher Fruchtnachhall

### FRUCHT

Aromatische und vollreife Aprikosen.

**Fruchtherkunft:** Steiermark

### BESONDERHEIT

Ein altes Familienrezept aus der Brennerei Scheibel neu interpretiert. Das Ergebnis: ein echtes Geschmacksfeuerwerk, in dem jedes Element seinen Platz hat. Der Aprikosenbrand sowie Jamaica-Rum und Cognac, die für die perfekte Abrundung sorgen. Viel Vergnügen mit dieser durch handwerkliche Herstellung gewonnenen Edel-Spirituose mit der komplexen Aromafülle. Der Lieblingsbrandy von Michael Scheibel – und von Ihnen?

### GENUSS-TIPP

Ein passender Begleiter zu süßen Speisen und Desserts. Pur oder auf Eis genießen.

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Glas:** Scheibel Geisterschwenker

**Farbe:** dunkler Bernstein

**Herstellung:** 2-fache Destillation über Feuer

**Alkoholgehalt:** 35% Vol. - Likör

**EAN-Nr.:**

4082400 054339 | Inhalt: 0,7l

**Fazit:** Scheibels Kult-Brandy!

**Meer erleben:** Unser Alte Zeit Apricot-Brandy ist mit der Sea Cloud I+II auf Reisen.

*Emil Scheibel  
Schwarzwald-Brennerei GmbH  
Grüner Winkel 32  
D-77876 Kappelrodeck  
www.scheibel-brennerei.de*