

# 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 CHERRY-BRANDY

### SENSORIK

**Nase:** erinnert an frisch gepressten Kirschsafft mit feinen Gewürznoten

**Geschmack:** der intensive Geruch nach Kirsche setzt sich im Geschmack fort mit einer leichten Steinnote

**Abgang:** nicht endend wollende Kirschräsenz

### FRUCHT

Die Cuvée aus Süß- und Sauerkirschen, insbesondere die kräftig-würzigen Maraska-Kirschen verleihen diesem Brandy eine wunderschöne Geschmacksbasis, verfeinert mit hochwertigen Zutaten.

**Fruchtherkunft:** Deutschland & beste Anbaugebiete im Mittelmeerraum wie Italien, Spanien, Kroatien

### BESONDERHEIT

Die alte aus den 50er Jahren stammende Rezeptur, war so feingeschliffen und perfekt, dass wir sie 1:1 übernehmen konnten, um unseren Edel-Likör herzustellen.

### GENUSS-TIPP

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

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Glas:** Scheibel Geisterschwenker

**Farbe:** dunkles rubinrot

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

**Alkoholgehalt:** 35% Vol. - Likör

**EAN-Nr.:**

4082400 054377 | Inhalt: 0,7l

**Fazit:** Erlebnis in kirschrot!

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