

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 GELBE BERGPFLAUME

SENSORIK

Nase: wunderschöne Mokka-, Vanille- und Karamelltöne, begleitet von einem Hauch Marzipan

Geschmack: leichte Süße und der Geschmack nach Pflaumen wird im Verlauf stärker

Abgang: zum Finale ein intensiv schmeckender Pflaumengeschmack

FRUCHT

Die gelbfleischige Pflaume reift langsam und wird sehr spät geerntet. Durch ständiges, intensives Probieren haben wir herausgefunden, dass bei exakt 44% Vol. die Aromen des Destillates am besten zur Geltung kommen. Die Lagerung in kleinen Eichenholzfässern verleiht dem Brand diese schöne, kräftige Farbe.

Fruchtherkunft: Ortenau

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu gefüllter Ente, Gans oder Spanferkel.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: goldfarben, heller Bernstein

Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer

Lagerung: Finishing im Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 44% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 054254 | Inhalt: 0,7l

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