

SCHEIBEL EXPERTISE



EMILL STOCKWERK Single Malt Whisky

DIE SCHEIBEL MÜHLE

WHISKY-BRENNEREI

Im Grünen Winkel 7 in Kappelrodeck steht sie, die Scheibel Mühle. Hier nahm die Geschichte der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei ihren Anfang. Während in diesem Gebäude früher noch Getreide gemahlen wurde, wird seit 2014 mit viel Leidenschaft und Zeit feinsten Whisky gebrannt.

EMILL WHISKY - Single Malt Whisky
EMILL Single Malt Whisky ist ein echtes Schwarzwälder Original, gebrannt und gelagert in der historischen Scheibel Mühle in Kappelrodeck im Achertal. EMILL ist ein echter Charakterkopf, der im Glas immer wieder neue Seiten von sich zeigt. Wenn man ihn nicht hetzt, belohnt und überrascht er immer wieder mit neuen Aromen.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SENSORIK

Süßes Aroma von Blütenhonig und Karamell mit Röstaromen von Kaffee und Holzrauch. Im Geschmack harmonieren Honigsüße, Malz und Röstaromen miteinander. Würziger Abgang mit Piment-Pfeffer-Note und zartem Rauch.

BESONDERHEIT

Fassgereift auf 4 Stockwerken der historischen Mühle: Eiskälte und Sommerwärme, begleitet von der Feuchtigkeit der Wasserstraße (Bergbach „Acher“) machen den „Herzschlag“ von EMILL aus.

„ZWEI DINGE, DIE EIN GUTER WHISKY KÖNNEN MUSS:

Eine Geschichte erzählen und ein Geheimnis für sich behalten.“

Michael Scheibel

GENUSS-TIPP

EMILL Stockwerk Single Malt Whisky kombiniert sehr gut mit edler 65%iger Schokolade.

Serviertemperatur: 18°C

Glas: Scheibel EMILL Glas

Herstellung in der Scheibel Mühle:

Unser Whisky wird 2-fach gebrannt in den handgehämmerten Kupferbrennblasen der exklusiven Whisky-Destille mit typischem Schwanenhals.

Alkoholgehalt: 46% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 600017 | Inhalt: 0,7l

4082400 600024 | Inhalt: 0,05l

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