SCHEIBEL EXPERTISE

ALTE ZEIT APRICOT-BRANDY

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

SENSORIK

Nase: dominierende frische Aprikose mit einem Hauch von Mandel
Geschmack: breites, fast schon moussiges Fruchtaroma
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