

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PRESSEMITTEILUNG

Wer die Wahl hat, hat die Wahlsche

Wo bewahrt man Schätze auf? Im Tresor natürlich. Oder wie im Falle der Brennerei Scheibel in der hauseigenen Schatzkammer. Hier lagern edle Brände aus alten, teilweise fast vergessenen Obstsorten bis zur perfekten Reife. Einmal im Jahr, am 1. September, bringt das Unternehmen eine Auswahl der edelsten Brände in limitierter Edition in den Verkauf. 2016 hat es unter anderem die Wahlsche Schnapsbirne geschafft, eine Rarität, deren Erhaltung nicht nur vielen glücklichen Umständen, sondern vornehmlich dem Namensgeber Erich Wahl zu verdanken ist.

Kappelrodeck, September 2016. Schätze sind gut versteckt und es gehört durchaus etwas Glück dazu, dass man sie findet. Glück oder besser gesagt glücklichen Umständen ist es auch zu verdanken, dass die Wahlsche Schnapsbirne ihren Weg in die Schatzkammer der Brennerei Scheibel gefunden hat. „Streuobstwiesen werden immer seltener, was zur Folge hat, dass einige wunderbare, seltene Obstsorten nach und nach vom Markt verschwinden. Unser Bestreben ist es zur Erhaltung dieser Sorten beizutragen, indem wir sie bei uns verarbeiten“, so Michael Scheibel, Geschäftsführer der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck. „Dass es die Wahlsche Schnapsbirne noch gibt, ist ihrem Entdecker Erich Wahl zu verdanken, der die aromatische Birne vor dem Aussterben bewahrt hat.“

Erich Wahl, der die Birnensorte in den 60er Jahren auf seinem gepachteten Grundstück entdeckte, erkannte schnell das Potential der Frucht für die Schnapsherstellung. Er hegte und pflegte den Baum bis dieser im Zuge einer Bahndammerweiterung in den 70er Jahren gefällt wurde. Das Schicksal der Sorte schien damit besiegelt, doch glücklicherweise konnte Wahl noch einige Triebe des Baums retten und die Sorte neu kultivieren. „Ein echter Glücksfall“, betont Scheibel. „Denn die Frucht hat nicht nur hervorragende Brenneigenschaften, sie zeichnet sich durch einen intensiveren Fruchtgeschmack als andere Birnensorten aus, was sie zu etwas ganz Besonderem macht!“

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Außergewöhnlich ist aber nicht nur die Frucht, sondern auch das Verfahren, mit dem der edle Brand hergestellt wird. Destilliert über Feuer gehört die Wahlsche Schnapsbirne zu den Produkten der Scheibel Edition Alte Zeit. Keine andere gewerbliche Brennerei in Deutschland produziert noch nach diesem Verfahren. Das Einzigartige bei der Herstellung ist die 2-fache Destillation auf kleinen kupfernen Brennblasen, die mit Holzfeuer beheizt werden. Damit ist eine langsame Destillation garantiert und diese ist wiederum Garant für die Qualität des Produkts. Die Aromen bleiben erhalten, was man riechen und vor allem schmecken kann.

Bei optimaler Trinktemperatur von 16-18°C und im richtigen Glas kommen die Aromen der Wahlschen Schnapsbirne perfekt zur Geltung. Der Edelbrand offenbart bereits im Glas seine Qualität, es bilden sich deutliche Schlieren und es verbreitet sich ein frischer Duft. An der Nase entfalten sich komplexe feiwürzige, birnige Aromen mit floralen Noten, die an Flieder erinnern. Auf der Zunge schmeckt man kraftvolle, breite Birne mit bittersüßen Aromen bis hin zu nussigen Tönen. Den Abschluss macht ein cremig-moussiger Abgang mit langem Finale.

„Da wir von solch seltenen Sorten nur Kleinmengen erhalten, können wir auch nur kleine Mengen produzieren. Die Früchte der aktuellen Edition Alte Zeit Wahlsche Schnapsbirne stammen von Streuobstwiesen aus dem Odenwald“, so Scheibel. Daneben gehören mit Alte Zeit Morellenfeuer, Alte Zeit Orange-Brandy und Paradies Gold Kirsche drei weitere spannende Produkte zur Schatzkammer 2016.

Alle vier Brände sind online, bei ausgewählten Fachhändlern oder direkt vor Ort bei der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck erhältlich. Das Schatzkammer-Produkt Wahlsche Schnapsbirne ist auf 600 Flaschen limitiert, der Preis für die 0,7 Liter Flasche liegt bei ca. 119 Euro inkl. MwSt., nur so lange der Vorrat reicht.

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Seit 1921 widmet sich die **Brennerei Scheibel** der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

Pressekontakt:

Lisa Koch
lisa.koch@scheibel-brennerei.de

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
77876 Kappelrodeck
07842 - 94 98 - 56