SCHEIBEL EXPERTISE

ALTE ZEIT WILD HIMBEER-BRAND

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: erinnert an frisch gepflückte Himbeeren mit intensivem Aroma
Geschmack: leichte Passionsfrucht übergehend in einen kräftigen himbeerbetonten Körper; ein Hauch Vanille und Pfirsich
Abgang: breiter Nachklang nach Ingwer und frischen Himbeeren

FRUCHT

Kleine, sehr aromatische wilde Himbeeren werden in den Hochlagen der Karpaten gesammmelt. Der große Aufwand der Sammler lohnt sich, denn diese Wildfrüchte verströmen einen parfümartigen Duft und geben dem Brand eine gewaltige Aromafülle. Durch die schonende und langsame Kühlgärung, beim Brennen in unserer Brennerei ‚Alte Zeit' über Holzfeuer und der anschließenden Ruhezeit entwickelt dieser Edelbrand seine besondere Geschmacksstruktur.
Fruchtherkunft: Hochlagen der Karpaten

GENUSS-TIPP

Ein Genuss zu Wildgerichten

Serviertemperatur: 16-18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: kristallklar
Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer
Alkoholgehalt: 41% Vol.
EAN-Nr.:
4082400 054261 | Inhalt: 0,7l

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