

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PRESSEMITTEILUNG

Scheibel Schatzkammer – Mekka für Schatzsucher

Wer Schätze in Kappelrodeck im Schwarzwald finden möchte, der benötigt weder eine Schatzkarte, noch einen Kompass und muss keine Rätsel lösen oder irgendwelche geheimen Codes knacken. Ein Besuch der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei reicht vollkommen aus. Denn immer ab dem 1. September präsentiert das Unternehmen ausgewählte Produkte aus der hauseigenen Schatzkammer in limitierter Auflage. In diesem Jahr sind das: Premiumplus Ingwer-Royal, Edles Fass Glut-Orange, Alte Zeit Prune-Brandy und it's woodka Honey.

Kappelrodeck, 1. September 2020. Wenn die Tür zum Verkaufsraum der Schwarzwald-Brennerei gefühlt nicht mehr stillstehen will, dann ist es wieder soweit, die Scheibel Schatzkammer ist eröffnet. Denn immer zum 1. September bringt das Unternehmen ausgewählte Destillate in limitierter Auflage in den Verkauf, ein Ereignis, auf das viele Kunden das ganze Jahr über warten. „Unsere Gold-Destille ist das ganze Jahr gut besucht, aber die Schatzkammer-Eröffnung ist doch für viele Kunden der Höhepunkt. Insbesondere unsere Stammkunden können es kaum erwarten und kommen direkt in den ersten Tagen bei uns vorbei. Sie möchten die Ersten sein, die unsere Neuheiten probieren und sich dann natürlich auch direkt ein oder zwei Fläschchen davon mit nach Hause nehmen“, so Michael Scheibel. Auch in diesem Jahr warten auf die Scheibel-Fans wieder vier spannende Produktneuheiten.

Auf 2.000 Flaschen limitiert ist das Produkt Premiumplus Ingwer-Royal. Ingwer gibt es rund um die Welt. Die Brennerei hat sich bei dieser Edel-Spirituose jedoch für einen Ingwer aus dem Norden Thailands entschieden. „Die einzigartige Aromatik kommt bei dieser Wurzel, die wir aus einer der urtümlichsten Regionen des Königreichs beziehen, im Destillat am besten zur Geltung. Die Premium-Spirituose überzeugt durch eine exotische Frische und eine besondere Geruchs- und Geschmackskomplexität“, erklärt Chef-Destillateur Frank Blechschmidt. In der Nase ist das Produkt überraschend frisch mit leichten Noten nach Zitronengras und Zitrusfrüchten. Im Geschmack



zunächst mit dezent herber Ingwer-Schärfe, dann treten intensive würzige Ingwer-Aromen hinzu, die im Abgang lange präsent bleiben.

Ein weiteres Produkt der limitierten Schatzkammer-Edition, das im Fass seinen unverwechselbaren Charakter erhält, ist Edles Fass Glut-Orange, limitiert auf 1.500 Flaschen. Die Cuvée aus sizilianischen Bio-Orangen, wird im Fass gereift und anschließend mit einem Whisky aus der Scheibel Whisky Mühle veredelt. „Es ist eine gelungene Liaison zweier Produkte, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Eine leichte, frische und spritzige Zitrusfrucht trifft auf einen vielschichtigen, tiefen und weichen Single Malt Whisky. Beide Charaktere hat unser Chef-Destillateur Frank Blechschmidt in Gestalt der Scheibel Glut-Orange in Perfektion zusammengeführt“, so Scheibel. In der Nase ist sofort die leichte Frische der Orange erkennbar, zusammen mit dezenteren Holzaromen. Diese werden im Geschmack intensiver und münden in einer Harmonie zwischen Whisky und Orange, mit einem schönen und langen Abgang. „Destillate mit Zitrusfrüchten sind nach wie vor bei unseren Kunden besonders gefragt und wir sind gespannt, ob wir mit unserer Glut-Orange an den Erfolg anderer Produkte anknüpfen werden“, fügt Blechschmidt hinzu.

Das dritte Produkt in der diesjährigen Schatzkammer kommt aus der Serie Alte Zeit, es ist limitiert auf 1.800 Flacons. Mit dem Prune-Brandy macht Scheibel seine unverwechselbare Brandy-Familie komplett. Die Pflaume ist nach dem Apricot-, Cherry- und Orange-Brandy der letzte im Bunde der vier Brandy-Klassiker. „Natürlich auf Scheibel Art interpretiert. Die Besonderheit unserer Rezeptur liegt unter anderem in der Verwendung der Zibarten, einer wilden Pflaumensorte, die besonders charaktervolle und ausdrucksstarke Destillate mit wunderschöner Aromatik hervorbringt. Gebrannt auf unserer Brennerei Alte Zeit und abgerundet mit verschiedenen Zutaten, lag uns die Wahrung des einzigartigen und unverwechselbaren Brandy-Charakters natürlich am Herzen“, fügt der Chef-Destillateur an. Im Geruch überzeugt das Produkt durch einen kompottartigen Duft nach Pflaumen. Im Geschmack treten delikat akzentuierte Pflaumen-Aromen mit leichten Marzipan und Gewürznuancen



hinzu, die nach und nach intensiver werden und in einem langen, schönen Finish enden.

Das vierte Produkt, das es 2020 in die Schatzkammer-Serie der Brennerei geschafft hat, ist ein Produkt-Comeback - it's woodka HONEY, limitiert auf 1.500 Flacons. Den Vodka-Likör hatte die Brennerei lange Jahre im Sortiment, dann aber 2016 aus dem Standard-Sortiment genommen. „Es kamen seither immer wieder Nachfragen von Kunden, die sich das Produkt zurückgewünscht haben. Es ist sehr aufwendig und sehr komplex in der Herstellung, aber gerade deshalb natürlich prädestiniert für unsere Schatzkammer“, so Michael Scheibel. Basis für das Produkt ist Scheibels it's woodka, der in neuen 350-Liter Eichenholzfässern, mit speziellem Toasting, 10-12 Monate gelagert wird. Anschließend wird er auf 50,5 %vol. mit weichem Schwarzwälder Wasser eingestellt und zu einem samtweichen Premium Vodka-Likör mit Honig abgerundet. Unser Likör ist intensiv, voller Aromen nach Vanille, Mandel, Honig und Kaffee, kraftvoll und maskulin mit leichter Süße. Im Geschmack komplex nach getrockneten Pflaumen, Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße sowie Honig. Es mündet in einen langen moussig-cremigen Abgang mit lang anhaltender Komplexität.

Wer es im September nicht persönlich nach Kappelrodeck schafft, kann die Produkte über den Fachhandel oder über den Onlineshop der Brennerei Scheibel www.scheibel-brennerei.de beziehen.

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



v.l.n.r.: PREMIUMplus Ingwer-Royal, EDLES FASS Glut-Orange, ALTE ZEIT Prune-Brandy, FUTURE it's woodka HONEY. Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Fotocredit: Scheibel Schwarzwald-Brennerei

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