SCHEIBEL EXPERTISE

ALTE ZEIT - BRANDY-FAMILIE CHERRY-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: erinnert an frisch gepressten Kirschsaft mit feinen Gewürznoten
Geschmack: der intensive Geruch nach Kirsche setzt sich im Geschmack fort mit einer leichten Steinnote
Abgang: nicht endend wollende Kirschpräsenz

FRUCHT

Die Cuvée aus Süß- und Sauerkirschen, insbesondere die kräftig-würzigen Maraska-Kirschen verleihen diesem Brandy eine wunderschöne Geschmacksbasis, verfeinert mit hochwertigen Zutaten.
Fruchtherkunft: Deutschland & beste Anbaugebiete im Mittelmeerraum wie Italien, Spanien, Kroatien

BESONDERHEIT

Die alte aus den 50er Jahren stammende Rezeptur, war so feingeschliffen und perfekt, dass wir sie 1:1 übernehmen konnten, um unseren Edel-Likör herzustellen.

GENUSS-TIPP

Ein passender Begleiter zu süßen Speisen und Desserts. Pur oder auf Eis genießen.

Serviertemperatur: 16-18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: dunkles rubinrot
Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer
Alkoholgehalt: 35% Vol. - **Likör**
EAN-Nr.:
4082400 054377 | Inhalt: 0,7l

Fazit: Erlebnis in kirschrot!

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