SCHEIBEL EXPERTISE

ALTE ZEIT - BRANDY-FAMILIE PRUNE-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

Mit dem Prune-Brandy [Prune: englischer Begriff für Pflaume] machen wir unsere unverwechselbare Brandy-Familie komplett. Die Pflaume ist der letzte im Bunde der vier Brandy-Klassiker, von uns auf Scheibel Art neu interpretiert. Die Besonderheit unserer Rezeptur liegt unter anderem in der Verwendung der Zibarten, einer wilden Pflaumensorte, die besonders charakter-volle und ausdrucksstarke Destillate mit wunderschöner Aromatik hervorbringt. Gebrannt auf unserer Brennerei Alte Zeit und abgerundet mit verschiedenen Zutaten, natürlich unter Wahrung des einzigartigen und unverwechselbaren Brandy-Charak-ters.

Fruchtherkunft der Zibarten: Baden

SENSORIK

Nase: im Geruch kompottartiger Duft nach Pflaumen
Geschmack & Abgang: delikat akzentuierte Pflaumen-Aromen mit leichten Marzipan und Gewürznuancen, die nach und nach intensiver werden und in einem langen, schönen Finish enden

GENUSS-TIPP

Trinken Sie diesen Brandy pur oder als Digestif zum Dessert - einfach ein Genuss!

Serviertemperatur: 16-18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: violett-rot
Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer

Alkoholgehalt: 35% Vol. - **Likör**
EAN-Nr.:
4082400 054674 | Inhalt: 0,7l

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