

SCHWEIBEL EXPERTISE



LIMITIERTE EDITION

Nummeriert und limitiert auf
222 Flacons.



Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

GOLDSTÜCK 2022 ALTE ZEIT WILDE ELSBEERE

DIE KOSTBARE UNBEKANNTE...

... oder die „schöne Else“ wie die Elsbeere auch genannt wird, ist das größte aller Rosengewächse. Ein stattlicher Baum, der bis zu 25 Meter hoch und bis zu 300 Jahre alt werden kann. Die Elsbeere blüht im Mai bis Juli, trägt im Sommer ein kräftig grünes und im Spätjahr ein leuchtend orangefarbenes bis blutrotes Blätterkleid. Dennoch ist sie vielen heute unbekannt.

... VOM BAUM...

Etwas alle 3-4 Jahre ist eine ertragreiche Ernte der Bäume möglich. Die Ernte beginnt im September und dauert einen Monat, da die Früchte der wilden Bäume unterschiedlich schnell reifen. Die vollreifen Früchte haben eine braune Farbe mit hellen Punkten. Sie fallen einem aber nicht einfach in die Hände, sie lassen sich abholen. Die Ernte auf langen Leitern ist schwierig und noch echte Handarbeit. Die Dolden werden einzeln von Hand abgebrochen, dann noch etwa eine Woche nachgereift und schließlich jede Frucht einzeln abgedreht. Eine Dolde umfasst etwa fünf bis zehn birnenähnliche circa ein bis zwei Zentimeter

große Früchte. Die Früchte für unser GOLDSTÜCK 2022 kommen aus dem Balkan.

... IN DIE FLASCHE...

Die Früchte wurden nach ihrer Ankunft sorgfältig von Stielen oder Blättern befreit und von Hand eingemaischt. Um die einzigartigen Aromen zu bewahren, setzen wir auf eine Kühlgärung. Nach dem Gärprozess wurde die Maische in unserer Brennerei ALTE ZEIT schonend über Holzfeuer zwei fach destilliert. Schon früh zeigte sich, dass die Ausbeute der wilden Früchte gering ist, das Aroma ist dafür gigantisch. Eine Flasche enthält circa 8 kg wilde Elsbeeren. Eingestellt mit Schwarzwälder Quellwasser auf 45 %Vol., wurde das Produkt von Hand abgefüllt und konfektioniert, wie es einer Königin gebührt.

SCHIEBEL EXPERTISE



GOLDSTÜCK 2022 ALTE ZEIT WILDE ELSBEERE

... AUF DIE ZUNGE...

Die Elsbeere gilt nicht ohne Grund als Königin der Obstbrände, ein echtes Wildjuwel und mit kaum etwas zu vergleichen. In der Nase zunächst wilde Sauerkirsche und Zwetschge untermalt von einer ausgeprägten Mandelnote und begleitet von einem feinen Duft nach Zartbitterschokolade sowie Kaffeebohnen. Am Gaumen wunderbar samtig, angenehm weich und ausgewogen, hier offenbart der Elsbeeren-Brand seine ausgeprägten Mandel-Nuss-Aromen bis hin zu nougatähnlichen Nuancen. Im Abgang lang anhaltend und von einzigartiger Qualität.

... EIN GOLDSTÜCK.

Unsere GOLDSTÜCKE sind besondere Schätze der Brennkunst. Wir verwenden ausschließlich besonders seltene oder rare Früchte von herausragender Qualität. Die Brände und Geiste entstehen in Handarbeit, mit viel Zeit und handwerklichem Können und werden mit Leidenschaft vollendet. Streng limitierte Sonderedition.

GENUSS-TIPP

Trinken Sie ihn pur, alles andere wäre ein Fehler.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: kristallklar

Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer

Alkoholgehalt: 45% Vol. - **Elsbeeren-Brand**

EAN-Nr.:

4082400 054797 | Inhalt: 0,7l

Emil Scheibel

Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32

D-77876 Kappelrodeck

www.scheibel-brennerei.de

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN