

SCHIEBEL EXPERTISE



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

ALTE ZEIT - BRANDY-FAMILIE BLACKCURRANT RUM

JETZT DAUERHAFT IM SORTIMENT.

Der Neue in unserer Brandy-Familie, hergestellt aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis).

FRUCHT

Basis bildet ein Geist aus schwarzen Johannisbeeren, destilliert in unserer Brennerei ALTE ZEIT. Vollendet wird dieser mit karibischem Rum, einem Auszug aus echten Vanilleschoten und Cassis-Fruchtsaft. Ein wunderschönes Spiel von Süße und Säure begleitet von würzigen Noten.

SENSORIK

Nase: dominante süßliche Cassis-Note und dunkle Fruchtnuancen sowie dunkle Schokolade, begleitet von Rum

Geschmack: cremiger bis moussiger Eindruck von süßem Johannisbeergelee, gelungenes Wechselspiel von Süße und Säure in perfekter Harmonie mit leicht würzigen Noten

Abgang: langer und unverwechselbarer Abgang, wobei die würzige Cassis-Note bis zum Schluss präsent bleibt

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu Edelbitterschokolade mit 85% Kakao und zum Espresso, ebenso zu Vanilleeis oder in einem trockenen Sekt.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: Dunkles, kräftiges Violett

Alkoholgehalt: 35% Vol., Likör

EAN-Nr.:

4082400 054810 | Inhalt: 0,7l

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