

# 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 WILD HIMBEER-BRAND

### SENSORIK

**Nase:** erinnert an frisch gepflückte Himbeeren mit intensivem Aroma  
**Geschmack:** leichte Passionsfrucht übergehend in einen kräftigen himbeerbetonten Körper; ein Hauch Vanille und Pfirsich  
**Abgang:** breiter Nachklang nach frischen Himbeeren

### FRUCHT

Kleine, sehr aromatische wilde Himbeeren werden in den Hochlagen der Karpaten gesammelt. Der große Aufwand der Sammler lohnt sich, denn diese Wildfrüchte verströmen einen parfümartigen Duft und geben dem Brand eine gewaltige Aromafülle. Durch die schonende und langsame Kühlgärung, beim Brennen in unserer Brennerei ‚Alte Zeit‘ über Holzfeuer und der anschließenden Ruhezeit entwickelt dieser Edelbrand seine besondere Geschmacksstruktur.

**Fruchtherkunft:** u.a. Karpaten

### GENUSS-TIPP

Ein Genuss zu Wildgerichten

**Serviertemperatur:** 16-18°C  
**Glas:** Scheibel Geisterschwenker  
**Farbe:** kristallklar  
**Herstellung:** 2-fache Destillation über Feuer  
**Alkoholgehalt:** 41% Vol.  
**EAN-Nr.:**  
4082400 054261 | Inhalt: 0,7l

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