

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 ZIBÄRTLE BRAND

SENSORIK

Nase: leichter Duft nach Pflaume und Anis, begleitet von Aromen von Pfefferminz und Zitronenmelisse, erstaunliche Duft- und Aromastoffe, die diese kleinen Früchte in sich bergen

Geschmack: Marzipannote und leichte Kräuteraromen

Abgang: zum Schluss hin auffrischende Pflaumennote

FRUCHT

Die Zibarte ist eine Wildpflaume. Im Gegensatz zu vielen anderen Obstsorten blieb die Zibartenpflanze bis auf den heutigen Tag unverändert. Das Pflücken der Früchte ist, der Dornen wegen, mühsam und die Fruchtausbeute mager. Warum sich die Plackerei lohnt? Probieren Sie es!

Fruchtherkunft: Streuobstwiesen der Ortenau

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu Wildgerichten oder zu einer besonderen Zigarre in einer besonderen Runde.

Serviertemperatur: 16-18°C

Glas: Scheibel Geisterschwenker

Farbe: kristallklar

Herstellung: 2-fache Destillation über Feuer

Alkoholgehalt: 44% Vol.

EAN-Nr.:

4082400 054223 | Inhalt: 0,7l

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