

Scheibel



GEHEIMNISSE
TEILEN



GEHEIMNISSE TEILEN...

Doch bleibt ein Geheimnis auch dann ein Geheimnis, wenn man es teilt? Wir meinen: Ja! Finden Sie es heraus und entdecken Sie mit uns die fantastische Welt der „Geistermacher“...



SCHEIBEL- EDLE BRÄNDE ERLEBEN.

Seit über 90 Jahren widmet sich die Familie Scheibel der Kreation edler Obstbrände, die man nicht nur schmecken, sondern wahrlich erleben kann. Die Genussmanufaktur steht für gelebten Pioniergeist: Traditionelle Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren werden immer wieder neu

durchdacht, sodass einzigartige Destillate entstehen. Michael Scheibel, Inhaber der Brennerei, beschreibt das mit einem Satz: „Ich gebe die Frucht veredelt zurück“.

Dass dies jedoch echte (Geistes-) Kunst ist, werden Sie sehen, schmecken, riechen und erleben.

Wir brennen aus Leidenschaft! Wofür brennen Sie?



ALTE ZEIT

Hierfür haben wir lange gefackelt.



Als Ode an das wunderschöne und alte Handwerk der traditionellen Brennkunst wurde diese Anlage in der Scheibel-Brennerei originalgetreu nachgebaut. In kleinen, 320 Liter fassenden Backstein-Brennblasen wird wie vor hundert Jahren über offenem Feuer destilliert und aus seltenen Früchten so manch geistvolle und charakterstarke Köstlichkeit gezaubert. Diese Brennweise ist wohl einmalig in der Brennszene. Die Früchte werden im Doppelbrennverfahren, das bis zu zehn Stunden dauert, schonend verarbeitet und haben somit alle Zeit der Welt, ihre Aromen zu entfalten.

Gutes braucht Zeit.

neue zeit

Hier ist so manches Gold, was glänzt.




„Verwurzelt - nicht verwachsen“ sind wir - und so steuern wir mit altem Wissen im Gepäck Richtung Zukunft. Unsere Innovationsfähigkeit und Dynamik spiegelt sich nicht nur in unseren Produkten wider, sondern auch in der Anwendung modernster Techniken und Verfahren. Herzstück unserer, eigens für Scheibel entworfenen, futuristischen Brennanlage „neue zeit“ sind die eingelegten Goldplatten. Durch das *Scheibel AURIA*® Verfahren werden unsere Destillate harmonisiert und deren Aromen aktiviert. Da kleinste Temperaturunterschiede großen Einfluss auf das Destillat haben, nutzen wir hochmoderne Steuerungssysteme, um mit genauen Abstimmungen beste Qualitäten zu erzeugen.

Zukunft beginnt hier.



WIE WIRD MAN ZUM GOLDSCH(L)ÜRFER?



Das Geheimnis, wie man 22 karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „willkommen heißen“. *Scheibel AURIA*®, so nennen wir dieses Verfahren.

Das Geheimnis dahinter: Das Gold aktiviert und harmonisiert die Aromen und wirkt dadurch wie ein „natürlicher Geschmacksverstärker“. Das Ergebnis dieses einzigartigen Brennprozesses sind filigrane und facettenreiche Edelbrände.

Unser besonderer Tipp: Genießen Sie diese Brände bei einer Trinktemperatur von 16-18 °C.

PREMIUM - Über Gold destilliert.

Ein Rätsel müssen Sie dennoch selbst lösen:
Kann man 22 Karat schmecken?

PREMIUM

Über Gold destilliert.



Empfehlung:

Passt ausgezeichnet zur schicken Kaffeekultur mit Espresso, Pralinen und Trüffel. Herrlich aber auch zu Lammrücken oder Rehfilet.

Schwarzwälder Kirschwasser
Oldie but Goldie.

Sensorik: Klares, transparentes Bukett. Pure Kirsche mit frischen Mineralnoten. Reintöniger und lang anhaltender Abgang, unterlegt von einer feinen Mandelnote. Fazit: Keine Schnörkel, alles da, wo es hingehört.

Frucht: Bis zu 1.000 Dollenseppler-Kirschen aus der Ortenau je 0,7l.

EAN 231013 43%vol. 0,7l



Williams-Christ Birnen-Brand
Diesen Klassiker haben wir vergoldet.

Sensorik: Hier gehen Geruch und Geschmack harmonisch ineinander über. Die Frucht aus dem Rhönetal wird wunderschön in der Schwebelage gehalten. Im Abgang dezente Töne von rotem Pfeffer.

Frucht: Goldgelbe, baumgereifte Williams-Christ Birnen aus dem Rhönetal. Vor dem Einmaischen entkernt.

EAN 232010 40% 0,7l



Altes Pflümle

Das Geheimnis dieser Rarität sind die alten Pflaumensorten aus der Ortenau. Die Gewürznoten der Haferpflaume bieten wahre geschmackliche Vielfalt. Abgerundet mit feinem Pflaumenextrakt.

Sensorik: Schönes Pflaumenaroma, untermalt und von der zarten Süße weißer Schokolade. Eine leichte Orangenote verleiht einen Hauch von Exotik.

Frucht: Haferpflaumen aus der Ortenau.

EAN 235011 43%vol. 0,7l

PREMIUM

Über Gold destilliert.



Empfehlung:

Unser Waldhimbeer Geist gibt Ihrem Salat-Dressing eine schöne Frucht Komponente. Begleitet auch gerne Melone mit Serrano-Schinken.

Waldhimbeer Geist

Gehen Sie mit uns auf „Beerenjagd“ in den geheimnisumwobenen Karpaten, der Heimat einzigartig aromatischer Waldhimbeeren.

Sensorik: Vielschichtiges, elegantes Bukett. Himbeere in reiner Form in einer wundervollen Kombination mit blumigen Noten. Angenehm samtiger Abgang.

Frucht: Kleine, hocharomatische Waldhimbeeren aus den Karpaten.

EAN 233017 41%vol. 0,7l



Badischer Obstbrand

Wir vergleichen Äpfel mit Birnen. Warum? Weil sie zusammen unvergleichlich gut sind.

Sensorik: Weiche, fast schon buttrige Frucht Komponenten der Birne wechseln mit robusteren, kernigen Aromen des Apfels. Im Finish ein Hauch von Nelke und Zimt.

Frucht: Aus unseren badischen Obstgärten.

EAN 237015 40%vol. 0,7l



Garten-Quitte

Ein Destillat, bei dem man sich einig ist: Ein Liebhaberstück.

Sensorik: Süße, Frucht und Alkohol in wunderbarem Zusammenspiel. Aromen von weißer Schokolade enden in zarten Quittenaromen mit leichtem Orangenspiel.

Frucht: Birnenquitte, Typ „Champion“ aus Lothringen.

EAN 239019 41%vol. 0,7l



Aprikosen-Marille

Unser Beitrag zur deutsch-österreichischen Freundschaft.

Sensorik: Ausgeprägter Geruch von reifen Aprikosen wechselt mit Nuancen von Marzipan, Honig und Holunderblüten. Im Geschmack süßlich mit leicht herbem Fruchtkörper.

Frucht: Orangefarbige Aprikosen-Marillen aus der Steiermark.

EAN 236018 40%vol. 0,7l



Küsten-Sanddorn

Was die Ostsee im Schwarzwald verloren hat? Wahrscheinlich ihr Herz.

Sensorik: Mineralreiche Nase nach Schlehe und Passionsfrucht. Im Geschmack findet sich durch den hohen Fruchtanteil ein ausgeprägtes Fruchtaroma mit würzigem Abgang.

Frucht: Orangerote Sanddornbeeren von der Ostseeküste

EAN 240015 40%vol. 0,7l

PREMIUM

Über Gold destilliert.



Mirabellen Brand
Warum dieser Brand so beliebt ist? Das Geheimnis ist...

Sensorik: Frische, moussige Mirabellentöne getragen von Marzipan und Minzestönen. Im Abgang milde Frucht mit blumiger Note.

Frucht: Bis zu 5kg goldgelbe Mirabellen aus dem Schwarzwald je 0,7l.

EAN 234014 43%vol. 0,7l



Wild-Schlehen Geist
„Flüssiger Goldstaub“ aus wild gewachsenen Schlehen.

Sensorik: Die wild gewachsenen Schlehen entfalten einen fein nuancierten Duft von Marzipan. Dezentere Noten von Chili und Wacholder gehen über in kräftige Aromen von Kirsche und Mandel.

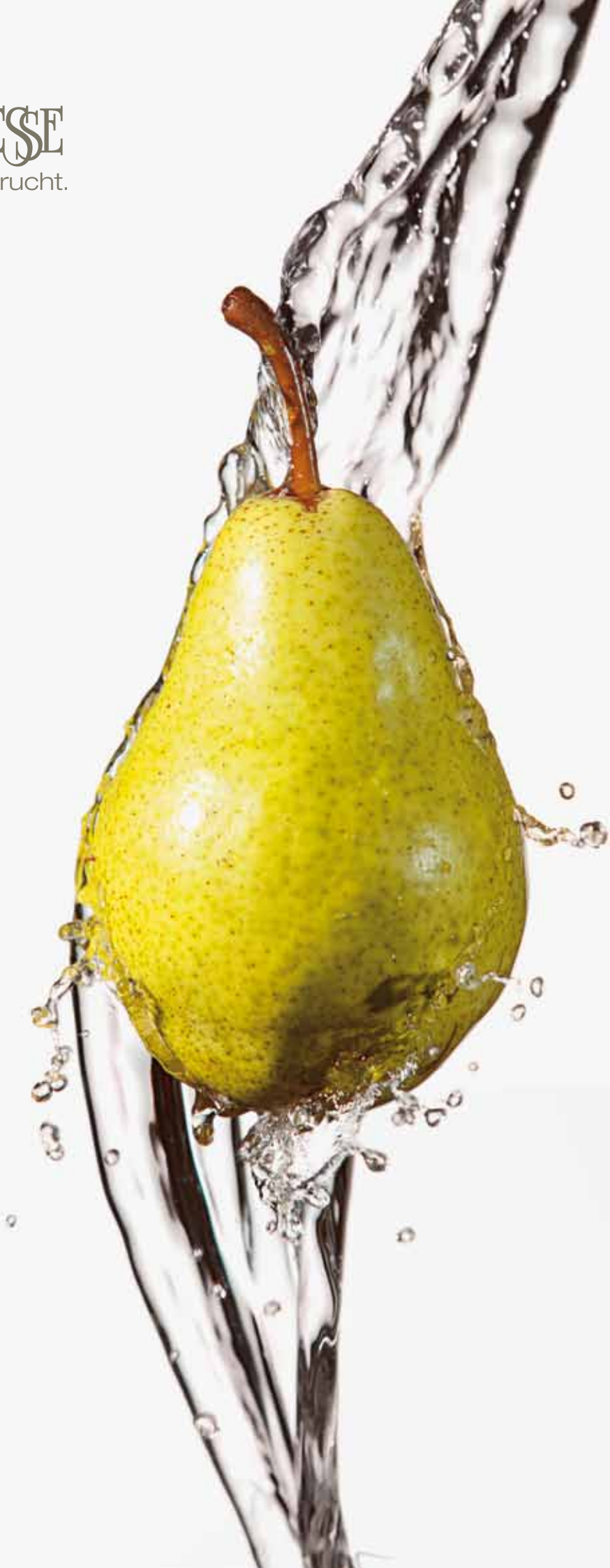
Frucht: Wild-Schlehe aus den Karpaten, nach dem ersten Frost geerntet - zur besseren Aromaentfaltung.

EAN 238012 41%vol. 0,7l

Empfehlung:

Unser Wild-Schlehen-Geist schmeckt hervorragend zu edlen Fischgerichten. Wunderbar auch als Begleiter zu frischen Austern.

FINESE
120% Frucht.



WER SAGT EIGENTLICH, DASS WENIGER MEHR IST?



Die Geistermacher unserer Produktlinie Finesse sind, was das angeht, ganz anderer Ansicht. Mit ihrem Motto „mehr ist mehr“ treffen sie auf jeden Fall ins Schwarze. Wie sie das anstellen, verraten wir Ihnen gerne: Die Fruchtsüße, die durch die Destillation üblicherweise verloren geht, wird diesen Produkten mit opulenten Fruchtauszügen zurück gegeben. Ein Fruchtauszug wird gewonnen, indem man z.B. Williams-Birnen mit Williams-Brand ansetzt (Mazeration). Die „Vermählung“ dieser Fruchtauszüge mit dem Destillat macht die Finesse aus. Es entstehen besonders fruchtige, vollkommene und runde Spirituosen, die den Reichtum der Natur mit allen Sinnebenen erlebbar machen.

FINESSE - 120% Frucht.

Warum diese Früchtchen trotzdem nichts für junges Gemüse sind- Erleben Sie es selbst!

Empfehlung:

Passt ausgezeichnet zu reifem Käse wie Roquefort, auch Liebhaber von Schokolade kommen auf ihre Kosten.

Birne
Genuss in seiner schönsten Form.

Sensorik: In der Nase knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte. Am Gaumen weich, mit Nuancen von Zitrus. Lang anhaltende Frucht im Abgang.

Genuss-Tipp: Passt wunderbar zu deftigen Speisen.

EAN 053851 40%vol. 0,5l



Aprikose

Schmeck den Sommer das ganze Jahr.

Sensorik: Düfte von reifen Orangen, Honig und Schokolade wetteifern mit der fruchtig-süßen Frische von Zitronenmelisse. Ein sommerliches Vergnügen.

Genuss-Tipp: Schöner Begleiter zu Curry-Gerichten.

EAN 053844 40%vol. 0,5l



Mirabelle

Unsere wunderbare Schöne.

Sensorik: Kristalliner Mirabellenton mit etwas Salbei und Bergamotte unterlegt. Zarte florale Noten von Rosen und Hyazinthen, leicht pfeffrige Note im Finish.

Genuss-Tipp: Prima zu Käsefondue.

EAN 053875 40%vol. 0,5l



Himbeere
Einfach riesig, die Kleine.

Sensorik: Intensive Himbeernote. Im Geschmack ein zartes Aroma von Kirsche und Trauben. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang.

Genuss-Tipp: Klassisch mit Vanilleeis.
EAN 053868 40%vol. 0,5l



Rosen-Apfel
120% Direktsaft.

Sensorik: Interessanter Brand mit kerniger Apfelnote, untermalt von einer Brise aus Nelke und Zimt. Harmonischer Körper mit markantem, rundem Abgang.

Genuss-Tipp: Hervorragend zu Pfannkuchen.
EAN 053882 40%vol. 0,5l



Orange
Den Süden im Glas.

Sensorik: Neben den wunderschönen Orangenaromen reihen sich auch Dattel, Mandarine, Quitte sowie Gewürze wie Ingwer und Kardamom aneinander. Ewig präsenter Abgang.

Genuss-Tipp: Himmlisch zu dunkler Schokolade.
EAN 053899 40%vol. 0,5l

AUF WAS ES IM ALTER WIRKLICH ANKOMMT?

Mit 200 Jahren sind das auf jeden Fall - die inneren Werte. Unser Edles Fass reift in neuen Barrique-Fässern, die im schönen Bordeaux aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Jedes Fass wird dabei nur einmal verwendet und sortenspezifisch getoastet, damit sich die typischen Vanilletöne und Röstaromen der Eiche im Destillat entfalten können.

Wortwörtlich „lüften“ können wir das Geheimnis hinter dem besonderen Geschmack und der außergewöhnlichen Optik dieses Sortiments: Durch die 8 bis 12-monatige Reifezeit in den 350 Liter großen und damit besonders „atmungsaktiven“ Holzfässern entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Brand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

Einhelliges Urteil:

EDLES FASS 350 - Reifeprüfung bestanden.

Warum selbst die Engel an diesem Brand einen besonders „hohen Anteil“ haben, verraten wir Ihnen ein anderes Mal.



EDLES FASS 350 Williams
Die Bretter...

Herstellung: Im Rhôneetal wachsen die besonders aromatischen Williams-Birnen. Sie werden handverlesen, zerkleinert und entkernt. Durch das langsame, kühle Vergären bleiben die Aromen erhalten und spiegeln sich danach im Destillat wider.

Sensorik: Schöne, süße Noten nach Karamell, Vanille und Limette. Im Verlauf gesellen sich zartbittere, quittige Noten dazu. Das Destillat besticht durch Transparenz, Frucht, Lebendigkeit und einen fulminanten Abgang.

EAN 054032 40%vol. 0,7l

Reifeprüfung bestanden.



EDLES FASS 350 Gold-Marille
...die für uns...

Herstellung: Die schonende Behandlung der Steirischen Marillen, ihre gekühlte, langsame Gärung sorgen dafür, dass sich die zarten Fruchtaromen im Glas wiederfinden. Seine besondere Note bekommt dieser Brand durch die Lagerung in Akazienholzgefässern.

Sensorik: Diese Symphonie mannigfaltiger Aromen fängt an bei Orange und Melone, geht über florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell. Eine leichte Schärfe von weißem Pfeffer setzt die belebende Frischekomponente.

EAN 054025 41%vol. 0,7l



EDLES FASS 350 Nussler
...die Welt bedeuten!

Herstellung: Walnusskerne aus Kashmir werden mit Alkohol angesetzt. Nach mehreren Monaten wird das Mazerat destilliert. Durch die Lagerung im Eichenfass erlangt unser Nussler seine intensive Geschmacksstruktur.

Sensorik: Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel begleiten ein intensives Walnussaroma. Im Verlauf kommen schöne Karamell- und Vanillenuancen zum Vorschein. Noten nach Muskat im Abgang.

EAN 054049 40%vol. 0,7l

Beim Internationalen Spirituosen-Wettbewerb ISW 2011 gewannen alle drei EDLES FASS 350 Produkte in der Kategorie „Obstbrände“ die Goldmedaille.



paradies
Kein Likörchen.



KANN MAN ROT SCHMECKEN?



Weichsel-Sauerkirsch

Rot: Die Farbe aller Leidenschaft!

Die ganze Frucht in der Schwebel. Sauerkirscharoma vom Feinsten, unterstützt von einer wunderbaren Schärfe, die an weißen Pfeffer erinnert. Leichter und lebendiger Abgang.

EAN 053110 22%vol. 0,35l

Ja und wie! Aus ausgefallenen Obstsorten entstehen aufregende, taffe Edelliköre, die in so intensiven Geschmäckern und Farben daher kommen, dass sich die Sinne einig sind: Das ist paradiesischer Genuss.

Durch einen extrem hohen Fruchtanteil in der ausgeklügelten Rezeptur benötigen wir weniger Zucker, als Sie es von „traditionellen“ Likören gewohnt sind. Die feinherben Fruchtnoten kann man wunderbar „on ice“ oder in einem Glas trockenem Champagner genießen. Dieser Edellikör ist Sinnbild für zeitgemäße Genusskultur.

paradies - Kein Likörchen.

Aus welchen Gründen wir den Apfel nicht ins Paradies aufgenommen haben, bleibt unser Betriebsgeheimnis.

Empfehlung:

Im großen Scheibel-Geisterschwenker mit Eiswürfeln serviert - eine perfekte Begrüßung für Ihre Gäste.



Wald-Heidelbeer

Violett: Extravagant und modisch!

Verlockendes, charaktervolles, warmes Heidelbeeraroma. Cassisnote am Gaumen. Herb-süßes Finish.

EAN 053417 22%vol. 0,35l



Berg-Marille

Gold: Schick und luxuriös!

Dominante Aromen von Aprikose und Marzipan, Noten von Nelken, Zimt und Kardamom. Wunderschönes Volumen, zarte Bittertöne im Finish.

EAN 053066 22%vol. 0,35l

Empfehlung:

Unsere Berg-Marille mit ihrer leicht herben Fruchtnote passt wunderbar zu frischen Pfifferlingen oder Ziegenfrischkäse.



Wild-Pflaume

Purpur: Selbstbewusst und kreativ!

Würziges, feinherbes Aroma nach erntereifen Pflaumen. Ausgewogen süß. Herrlich! Gefolgt von einer zarten Zimt- und Minzenote.

EAN 053349 22%vol. 0,35l

Weinberg-Pfirsich

Gelb: Hat Energie!

Warmes, freundliches Pfirsicharoma, nicht zu süß und mit einer überraschend herben Note. Fruchtige Aromen von Himbeere und Erdbeere sind auch wahrnehmbar.

EAN 053400 22%vol. 0,35l

Schwarzer Holunder

Schwarz: Stilsicher und elegant!

Deutlicher Duft nach Holunderblüte. Florale Noten wechseln mit Salbei und Thymian. Einfach verführerisch.

EAN 053073 22%vol. 0,35l



WIE KOMMT DIE BIRNE IN DIE FLASCHE?

Wir verraten es Ihnen: Geschick und ein gutes Auge sind gefragt, wenn im Frühling die klassisch-schönen Karaffen über die empfindlichen Birnenknospen gestülpt und mit Netzen an den Zweigen befestigt werden. Nun ist die Schaffenskraft der Natur gefragt, denn im Verlauf des Sommers reifen die Knospen zu stattlichen Williams-Birnen heran. Im Herbst kommt dann der große Auftritt der feinen Früchte - denn nur die schönsten Birnen machen Karriere und ihre Karaffen werden mit feinem Scheibel Williams-Christ Birnen-Brand befüllt.

EAN 052663 40%vol. 0,7l

Empfehlung:

Füllen Sie die Karaffe immer wieder mit unserem Premium Williams-Birnenbrand auf. Der Geist der Birne wird Ihnen so über Jahre erhalten bleiben.

ES WAR DIE NACHTIGALL UND NICHT DIE LERCHE*.

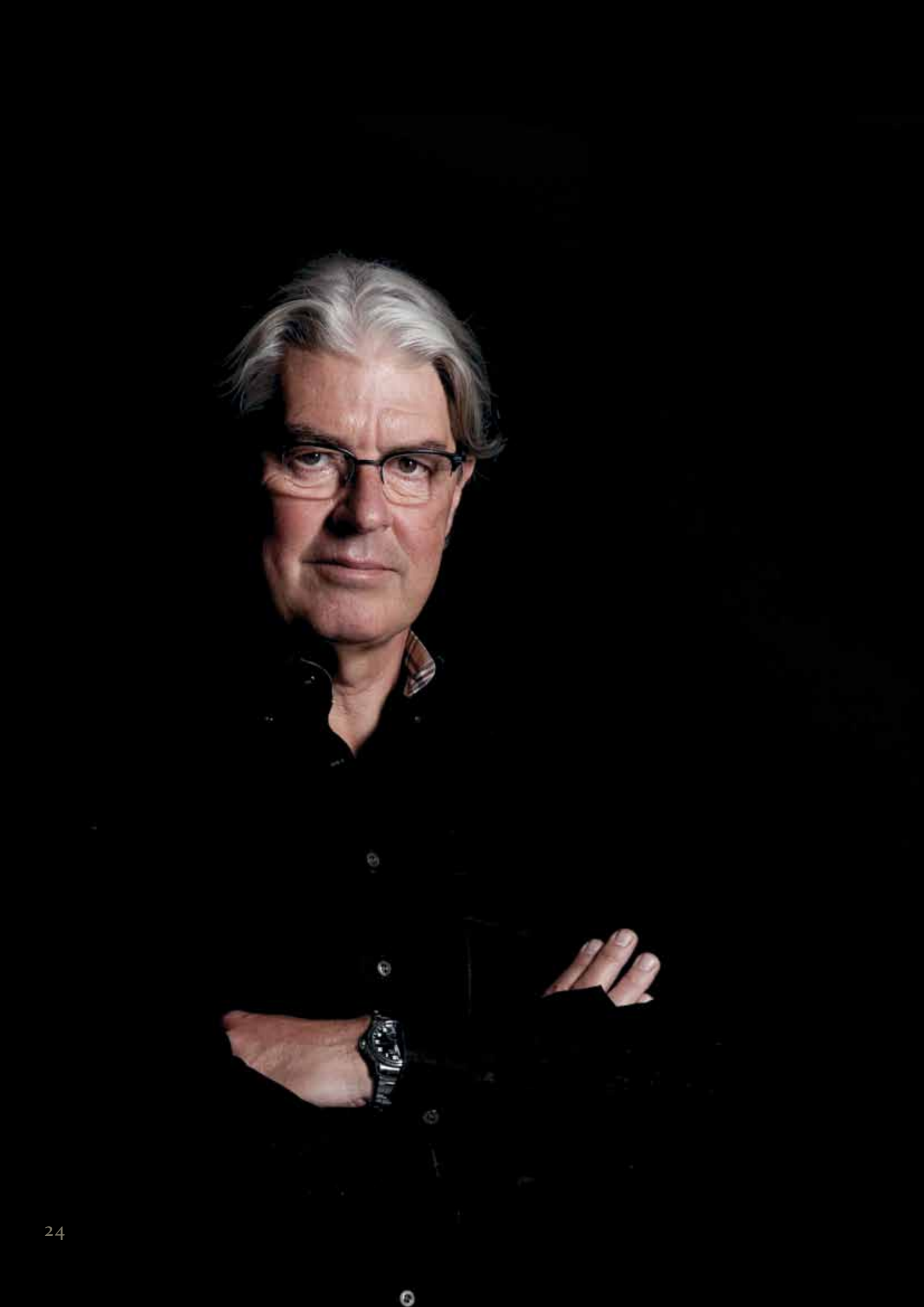
Einen ganz besonders hohen Verwöhnwert hat unser 10-jähriger Kirsch. Dieses samtweiche Kirschwasser aus den süßen Schwarzkirschen darf zehn Jahre unter besten Bedingungen ruhen und erlangt so eine vollkommene Reife, das unwiderstehliche Aroma und seinen einzigartigen Geschmack. Das vollmundige Kirscharoma wird von nussigen und schokoladigen Noten wunderbar getragen. Abgerundet wird dieses Geschmackserlebnis von einer leichten, hauchzarten Marzipannote. Der 10-jährige Kirsch ist die Essenz dessen, was erlesene Rohstoffe und die Kunst unserer Geistermacher zu erschaffen wissen.

Wundervoll präsentiert sich dieses außergewöhnliche Destillat in der handgeschliffenen Kristallkaraffe mit der Nachtigall.

EAN 050140 45%vol. 0,7l



*Zitat:
Romeo und Julia von William Shakespeare, 1597.





WAS IST INSPIRATION?

Gelebter Pioniergeist

Spass am Erfinden spannender Genusswelten

Modernisieren alter Weisheiten

Das macht die Besonderheit der Edition Michael Scheibel aus.
Das Ergebnis sind Produkte, die sehr innovativ, unkonventionell und eigenwillig
daherkommen.

Alte Zeit

DNA: Eigenwillig.



DAS GEHEIMNIS STECKT IN DEN GENEN

Die DNA der „Alte Zeit“ Brände:

Frucht: Seltene und rare Fruchtarten bilden einzigartige Primär-Aromen.

Herstellung: Die besonders schonende Gärung und Destillation über Holzfeuer lockt die auffallend vielseitigen Sekundär-Aromen hervor.

Reife: Die ungewöhnlich lange Reifezeit bewirkt Tertiär-Aromen, die in Geschmack und Nachklang einmalig sind.

Diese Brände haben, was Geschmack und Textur betrifft, eines gemeinsam: Sie sind ursprünglich und eigenwillig. Um solch einen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr: Mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit. Gutes braucht Zeit.

AlteZeit - DNA: Eigenwillig.

Ob man guten Geschmack vererben kann? Verschenken können Sie ihn in jedem Fall.



56%iger Acher-Kirsch

Frucht: Im Achertal wachsen diese kleinen Süßkirschen. Bis in den Hochsommer lassen wir sie am Baum, um auch die letzten Sonnenstrahlen noch auszunutzen und die Früchte zur Vollreife zu bringen. Mindestens zehn Jahre in Korbflaschen gelagert.

Sensorik: Ein kraftvolles, süßes Kirsch-aroma macht den Anfang, gefolgt von kleinen Tiraden von Vanille, Zimt und Nelken. Ein leichter Schleier von Marzipan und Herenschokolade gibt dem Ganzen einen geheimnisvoll exotischen Touch.

Unsere Empfehlung: Trinken Sie ihn pur! Alles andere wäre ein Fehler.

Fruchtherkunft: Achertal (Baden)

EAN 054247 56%vol. 0,7l

Alte Zeit

DNA: Eigenwillig.



Wild Himbeerbrand

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.

Sensorik: Eine leichte Passionsfruchtnote, übergehend in einen kräftigen himbeerbetonten Körper. Ein Hauch von Vanille und Pfirsich. Breiter Nachklang nach Ingwer und frischen Himbeeren. Flüssige Beeren im Glas.

Unsere Empfehlung: Ein Genuß zu Wildgerichten und Blauschimmelkäse.

Fruchtherkunft: Hochlagen der Karpaten
EAN 054261 41%vol. 0,7l

Wilder Bergkirsch

Frucht: Im Gegensatz zu den Esskirschen sind die Gebirgskirschen klein, fast schwarz. Sie bleiben lange am Baum und speichern somit alle erdenklichen Aromastoffe und Mineralstoffe.

Sensorik: Ein zartes Wildkirscharoma empfängt uns, umspielt von einer dezenten Mandelnote. Ganz weit weg glauben wir Rosen zu erkennen. Der Duft hat eine leicht süßliche Komponente, die sich im Geschmack weiter fortsetzt. Ein Quartett von Kirsch, Mandel, Zartbitterschokolade und Mineralien verzaubert uns.

Unsere Empfehlung: Eine Petit-Four Schachtel für die Dame, einen wilden Bergkirsch für den Herrn. Der Abend? Gelungen.

Fruchtherkunft: Hochlagen des Schwarzwalds
EAN 054209 44%vol. 0,7l

Edel Williams

Frucht: Die Griechen bezeichneten Birnen als Gabe der Götter, in der Magie glaubte man, mit deren Kernen Krankheiten heilen zu können. Ob dies alles auch auf unseren Brand zutrifft, möchten wir nicht beurteilen. Wir wissen nur eins: Er schmeckt.

Sensorik: Einnehmendes Birnenaroma, das kaum Platz lässt für die leichten Vanille- und Honigtöne. Ein leichter Muskatton gesellt sich zu einer Spur Limette und einem Anklang von reifen Honigmelonen.

Unsere Empfehlung: Ein Brand für fast alle Fälle. Am besten zum Fall: Auszeit.

Fruchtherkunft: Kraichgau und Kurpfalz
EAN 054216 40%vol. 0,7l

Edition Michael Scheibel



Zibärtele Brand

Frucht: 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's!

Sensorik: Erstaunliche Duft- und Aromastoffe, die diese kleinen Früchte in sich bergen. Ein leichter Duft nach Pfirsichen und Anis, begleitet von Aromen von Pfefferminz und Zitronenmelisse. Später erscheinen Marzipannoten und leichte Kräuteraromen.

Unsere Empfehlung: Zu einer besonderen Zigarre in einer besonderen Runde.

Fruchtherkunft: Streuobstwiesen der Ortenau

EAN 054223 44%vol. 0,7l



Gelbe Bergpflaume

Frucht: Die gelbfleischige Pflaume reift langsam und wird sehr spät geerntet. Durch ständiges, intensives Probieren haben wir herausgefunden, dass bei exakt 44% vol. die Aromen des Destillates am besten zur Geltung kommen. Die Lagerung in kleinen Eichenholzfässern verleiht dem Brand diese schöne, kräftige Farbe.

Sensorik: Wunderschöne Mokka-, Vanille- und Karamelltöne, begleitet von einem Hauch Marzipan. Die leichte Süße verstärkt sich im Verlauf und führt zu einem Geschmacksreigen, der nicht enden will.

Unsere Empfehlung: Passt hervorragend zu gefüllter Ente, Gans oder Spanferkel.

Fruchtherkunft: Hochlagen der Ortenau
EAN 054254 44%vol. 0,7l



Nancy Mirabelle

Frucht: Mirabelle kommt aus dem Französischen und heißt übersetzt die „Wunderbare“. Eigentlich ist damit schon alles gesagt. In der Region um Nancy wachsen besonders aromatische Mirabellen. Nur diese schaffen es in unsere Flasche.

Sensorik: Erst ein reifer Mirabellen-Ton, dann ein Anflug von Karamell, Feigen, Nelken und Kardamom. Im Abgang unaufdringliche Marzipannoten.

Unsere Empfehlung: Harmoniert mit reifen, edlen Käsesorten, Hummer oder Krebschalentieren. Wunderbar auch zu einem warmen Apfelstrudel.

Fruchtherkunft: Nancy (Lothringen)
EAN 054230 44%vol. 0,7l

MAGISCHE BERÜHRUNG

It's woodka ist anders. Anders als traditionelle Wodkas. Das Ergebnis langjähriger Pionierarbeit.

Die ungewöhnliche Berührung des kristallklaren Wodkas mit dem Eichenholz läßt diesen eigenwilligen wo(o)dka entstehen. Intensiv, voller Aromen. Kraftvoll und maskulin wie auch das Design des Flacons. Die handwerkliche Herstellung in der wohl kleinsten woodka Manufaktur Deutschlands verleiht diesem Produkt den besonderen Charme.

It's woodka - one touch more.

Limitierte Auflage - jeder Flacon ist fortlaufend nummeriert.

Genusstemperatur ca. 18°C - nicht kühlen - zum mixen viel zu schade.



it's woodka

one touch more®



Herstellung: Norddeutscher Weizen ultrarein destilliert. In neuen 350 Liter Eichenholzfass mit speziellem Toasting 10-12 Monate gelagert.

Auf 50,5%vol. mit Schwarzwälder Quellwasser eingestellt.

Duft: Intensiv, voller Aromen (Vanille, Mandel, Honig und Kaffee) kraftvoll und maskulin.

Geschmack: Komplex nach getrockneten Pflaumen, Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße.

Fazit: Langanhaltendes, angenehmes Genusserlebnis - one touch more.

Design: International prämiert - Red Dot Award, winner 2009.

EAN 408194 50,5%vol. 0,7l

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck

Tel. +49(0)7842.9498-20 bis 23
Bestell-Fax +49 (0)7842.9498-94

info@scheibel-brennerei.de
www.scheibel-brennerei.de

