SCHEIBEL EXPERTISE

EDLES FASS WILLIAMS-BRAND

EDLES FASS 350

Unser Edles Fass reift in neuen Eichen- oder Akazienfässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Für uns sind die 350 Liter großen Eichen- und Akazienfässer die idealen „Verfeinerer". Durch die 8-12 Monate lange Reifezeit entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Edelbrand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SENSORIK

Nase: frisch, blumig, intensiv birnig, ein dezentes Vanille-Aroma in der Nase und leichte Rieslingnoten
Geschmack: angenehm weiche Williams-frucht, schöne süße Noten nach Karamell, Vanille und Limette, im Verlauf gesellen sich zartbittere, quittige Noten dazu
Abgang: der Brand besticht durch Transparenz, Frucht, Lebendigkeit und einen fulminanten Abgang

FRUCHT

Im Rhônetal wachsen die besonders aromatischen Williams-Birnen.
Fruchtherkunft: Rhônetal

BESONDERHEIT

Durch das langsame, kühle Vergären bleiben die Aromen erhalten und spiegeln sich danach im Destillat wider.

GENUSS-TIPP

Ein schöner Begleiter zu Crème Brûlée oder mildem Käse.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: goldgelb
Herstellung: 2-fache Destillation über Gold
Lagerung: Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol.
EAN-Nr.:
4082400 054032 | Inhalt: 0,7l

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

SCHEIBEL EXPERTISE

EDLES FASS NUSSLER (AUS WALNÜSSEN)

EDLES FASS 350

Unser Edles Fass reift in neuen Eichen- oder Akazienfässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Für uns sind die 350 Liter großen Eichen- und Akazienfässer die idealen „Verfeinerer". Durch die 8-12 Monate lange Reifezeit entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Edelbrand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

SENSORIK

Nase: kräftige Nase nach karamellisierten Walnüssen mit leichten Cognac-Nuancen
Geschmack: erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel begleiten ein intensives Walnussaroma, im Verlauf kommen schöne Karamell- und Vanillenuancen zum Vorschein
Abgang: Noten nach Muskat im Abgang

FRUCHT

Walnusskerne werden mit Alkohol angesetzt. Nach mehreren Monaten wird das Mazerat destilliert.
Fruchtherkunft: Kashmir

BESONDERHEIT

Durch die Lagerung im Eichefass erlangt unser Nussler seine intensive Geschmacksstruktur.

GENUSS-TIPP

Passt hervorragend zu Käse wie Roquefort, Schafskäse und Ziegenkäse, auch ideal zu Pilzgerichten wie Pilzrisotto, Pilz-Quiche oder Pilz-Sülze.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: bernsteinfarben
Herstellung: 1-fache Destillation über Gold
Lagerung: Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose
EAN-Nr.:
4082400 054049 | Inhalt: 0,7l

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SCHEIBEL EXPERTISE

EDLES FASS GOLD-MARILLEN-BRAND

EDLES FASS 350

Unser Edles Fass reift in neuen Eichen- oder Akazienfässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Für uns sind die 350 Liter großen Eichen- und Akazienfässer die idealen „Verfeinerer". Durch die 8-12 Monate lange Reifezeit entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Edelbrand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SENSORIK

Nase: dezent aber dennoch intensive Nase nach reifer Honigmelone und frischer Aprikosenhaut
Geschmack: Orange und Melone, florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell; ein Hauch von weißem Pfeffer
Abgang: zarte Fassnote mit anhaltend frischem Fruchtkörper

FRUCHT

Die schonende Behandlung der Steirischen Marillen, ihre gekühlte, langsame Gärung sorgt dafür, dass sich die zarten Fruchtaromen im Glas wiederfinden.
Fruchtherkunft: Steiermark

BESONDERHEIT

Seine besondere Note bekommt dieser Brand durch die Lagerung in Akazienholzfässern.

GENUSS-TIPP

Ideal zu fruchtigen Desserts und süßen Buiskuit-Variationen.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: leuchtendes, kräftiges Gold
Herstellung: 2-fache Destillation über Gold
Lagerung: Akazienholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 41% Vol.
EAN-Nr.:
4082400 054025 | Inhalt: 0,7l

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

SCHEIBEL EXPERTISE

IWSC Est. 1969 GOLD iwsc.net • 2024

EDLES FASS HASELNUSS

EDLES FASS 350

Unser Edles Fass reift in neuen Eichen- oder Akazienfässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Für uns sind die 350 Liter großen Eichen- und Akazienfässer die idealen „Verfeinerer". Durch die 8-12 Monate lange Reifezeit entsteht ein aromatischer, aber gleichzeitig unglaublich milder Edelbrand mit bernsteinfarbener Leuchtkraft.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SENSORIK

Nase: ausgeprägte Röstnoten sowie Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille
Geschmack: Röstaromen stehen in perfekter Harmonie mit Vanille und dunkler Schokolade sowie einer leichten Fassnote
Abgang: die Vanille bleibt bis zum Schluss präsent, dazu gesellen sich sanfte Röstaromen im Abgang

FRUCHT

Die Haselnüsse werden mild geröstet, zerkleinert und anschließend mit einem hoch-prozentigen Feindestillat angesetzt.
Fruchtherkunft: Italien & Schwarzmeerküste

BESONDERHEIT

Durch die behutsame Destillation über Gold werden feine Nussaromen aktiviert.

GENUSS-TIPP

Harmoniert hervorragend mit luftigem Blätterteiggebäck, Buiskuit oder einen dunklen Mousse au Chocolat.

Serviertemperatur: 18°C
Glas: Scheibel Geisterschwenker
Farbe: dunkles rotgold
Herstellung: 1-fache Destillation über Gold
Lagerung: Eichenholzfass 8-12 Monate

Alkoholgehalt: 40% Vol. - Spirituose
EAN-Nr.:
4082400 054308 | Inhalt: 0,7l

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