

# SCHIEBEL EXPERTISE



## SCHATZ- KAMMER

Immer am 1. September präsentiert Scheibel ausgewählte Produkte im Rahmen der limitierten Schatzkammer-Edition. Die Produkte werden aus besten, teilweise auch besonders raren und seltenen Fruchtsorten gewonnen, und in der Brennerei mit viel Liebe und in echter Handarbeit zu einem feinen Destillat verarbeitet.

Das Ergebnis sind einzigartige Produkte für Kenner und Genießer.

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

## LIMITIERT - ALTE ZEIT WAHLSCHER SCHNAPSBIERNE

Nummeriert und limitiert auf 800 Flacons.

Erich Wahl, der die Birnensorte in den 60er Jahren auf seinem gepachteten Grundstück entdeckte, erkannte schnell das Potential der Frucht für die Schnaps Herstellung. Er hegte und pflegte den Baum bis dieser im Zuge einer Bahndammerweiterung in den 70er Jahren gefällt wurde. Das Schicksal der Sorte schien damit besiegelt, doch glücklicherweise konnte Wahl noch einige Triebe des Baums retten und die Sorte neu kultivieren. Ein echter Glücksfall, denn die Wahlsche Schnapsbirne zeichnet sich durch einen intensiveren Fruchtgeschmack als andere Birnensorten aus, was sie zu etwas ganz Besonderem macht.

Der Edelbrand offenbart bereits im Glas seine Qualität, es bilden sich deutliche Schlieren und es verbreitet sich ein frischer Duft.

### SENSORIK

**Nase:** komplexe, feinwürzige, birnige Aromen mit floralen Noten, die an Flieder erinnern.

**Geschmack:** kraftvolle, breite Birne mit bittersüßen Aromen bis hin zu nussigen Tönen.

**Abgang:** cremig-moussiger Abgang mit langem Finale.

### GENUSS-TIPP

Harmoniert wunderbar mit weißer Schokolade.

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Glas:** Scheibel Geisterschwenker

**Farbe:** kristallklar

**Herstellung:** 2-fache Destillation über Feuer

**Alkoholgehalt:** 41% Vol. - Birnenbrand

**EAN-Nr.:**

4082400 054728 | Inhalt: 0,7l

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