

Edition Michael Scheibel: „Alte Zeit“

DNA: Eigenwillig

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 Brennweisen, handwerkliches Können und visionäre Verfahren werden immer wieder neu durchdacht, so dass einzigartige Destillate entstehen.

Als Ode an das wunderschöne und alte Handwerk der traditionellen Brennkunst wurde für die Serie „Alte Zeit“ eine 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.

Das Geheimnis steckt in den Genen

Seltene und rare Fruchtarten bilden einzigartige Primär-Aromen. Die besonders schonende Gärung und Destillation über Holzfeuer lockt die auffallend vielseitigen Sekundär-Aromen hervor. 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 einen solchen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr: mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit.

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