



## Scheibel Alte Zeit 56%iger Acher-Kirsch

Obstbrände - Deutschland

Mindestens zehn Jahre in Korbflaschen gelagert:

0,7 Liter - Vol 56%

€ 116,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 81,40**

**Artikel:** Scheibel Alte Zeit 56%iger Acher-Kirsch

**Land:** Deutschland

**Region:** Schwarzwald

**Erzeuger:** Emil Scheibel

**Fruchtsorte:** Kirschen aus dem Achertal (Baden)

**Alkohol:** 56%

**Charakteristik:** Ein kraftvolles, süßes Kirscharoma macht den Anfang, gefolgt von kleinen Tiraden von Vanille, Zimt und Nelken. Ein leichter Schleier von Marzipan und Herrenschokolade gibt dem Ganzen einen geheimnisvoll exotischen Touch.

**Serviervorschläge:** Pur genießen.

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

**Rohstoff:** Die perfekte Frucht aufspüren - das ist die Kunst! Wie ein Diamantschleifer vom Potenzial im rohen Stein inspiriert wird, so erkennt der Brennmeister den Wert in der Frucht.

**Veredelung:** Intuition, Handwerkskunst, Feingefühl - schaffen aus dem Rohdiamant einen Brillant. Das gilt für den Diamantschleifer wie den Brennmeister. Die einzigartigen Brennereien - "Alte Zeit" und "neue zeit" - formen den Charakter der kostbaren Früchte.

**Feinschliff:** Gutes braucht Zeit! In Holzfässern, Tongefäßen oder Korbflaschen reifen die veredelten Früchte ihrer Vollendung entgegen. Aus dem Fruchtdiamant wird ein Fruchtbrillant, voller Reinheit, Klarheit und Wert.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

**Anschrift:** Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.01.2021