

Diverse Spirituosen

2 cl

Fernet Branca	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Obstler	3,00 €
Underberg	3,00 €
Wodka, Absolut	3,00 €
Sourz Apple, Berry oder Mango	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Grappa	3,50 €
Ramazotti	3,50 €

Longdrinks

4 cl

Asbach Uralt	7,80 €
Bacardi, Cola, Orange	7,80 €
Campari, Soda, Orange	7,80 €
Gin Tonic, Bombay Sapphire	8,80 €

Whisky

4 cl

Jack Daniels	7,80 €
Johnnie Walker, Red Label	7,80 €

Aperitifs

5 cl

Bailey's Irish Cream	5,80 €
Martini, weiß oder rot	6,80 €



VEREDELTE FRÜCHTE EDLE BRÄNDE VON MICHAEL SCHEIBEL

Seit 1921 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, 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.

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
www.scheibel-brennerei.de



PREMIUM – Über Gold destilliert

„Für uns ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wird. Scheibel-AURIA, so nennen wir unser einzigartiges Brennverfahren. Die so veredelten Brände werden dann von einem 22-Karat vergoldeten Fruchtblatt in der Welt willkommen geheißen.“

Williams-Christ Birnen-Brand 40 %vol. 4,80 €

In der Nase ausgeprägte Noten der ganzen Williams-Birne. Am Gaumen tritt zuerst die Schale der Williams-Birne auf, dann kommen leichte Zitrusnuancen und später das moussige Fruchtfleisch hinzu.

Mirabell 40 %vol. 4,80 €

Blumig, breite Mirabelle, üppig fruchtig in der Nase mit einem Hauch Honigmelone. Frisch-fruchtige Mirabellentöne getragen von Marzipan und Minze.



**EMILL - WHISKY
KRAFTWERK**

5 JAHRE - ALC. 58,7 %

In der Nase zeigen sich Aromen von Karamell und frischen Zitrus-Nuancen, begleitet von feinen Holzanklängen. Am Gaumen entfaltet sich ein intensives Spiel aus malziger Tiefe, Milkschokolade und der würzigen Süße von dunklem Waldhonig. Eichenholztöne bleiben im Hintergrund. Die Fassstärke verleiht dem Ganzen Ausdruck und Tiefe. Der Abgang ist lang und sanft wärmend.

17,80 € / 4 cl



PREMIUMplus – Über Gold destilliert mit dem plus

„Unsere modernen Edel-Spirituosen. Brände und Geiste über Gold destilliert und anschließend mit unserem Fruchtplus verfeinert. Genießen Sie diese Premium-Spirituosen mit der besonderen FINESSE.“

Altes Pflümle 43 %vol. 4,80 €

Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen.

Moor-Birne 40 %vol. 4,80 €

Kraftvoll birnig. Würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter.

Edle Himbeere 40 %vol. 4,80 €

Der Himbeergeist wird mit einem frischen Himbeersaft verfeinert. Zartes Aroma von Kirsche und Trauben.

Gold-Willi 40 %vol. 4,80 €

In der Nase knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte.

Magma-Mandarine 40 %vol. 4,80 €

Reifes Mandarinen-Fruchtfleisch mit würziger Limette, Cognac, weißer Schokolade, Blütenhonig und getrockneter Orangenschale.

AUS DER SCHATZKAMMER – LIMITIERTE SONDEREDITION

Pina-Gold 40 %vol. 4,80 €

Vollreife Ananas werden sorgfältig eingemaischt und zweifach destilliert. Der daraus gewonnene Ananasbrand wird mit einem Kokos-Rum-Auszug, der auf fassgelagertem Dark-Rum aus Barbados basiert, veredelt, um eine harmonische Spirituose zu kreieren.



ALTE ZEIT – Destillation über Feuer

„Unsere Holz-Feuer-Brände sind ursprünglich und einzigartig, hergestellt aus seltenen und teils raren Früchten. Um solche Charakterbrände herzustellen, bedarf es von allem etwas mehr: mehr Frucht, mehr Brennzeit, mehr Reifezeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit der Flacon sein extravagantes Aussehen erhält. Denn Gutes braucht Zeit.“

Apricot-Brandy 35 %vol. 9,20 €

Ein altes Familienrezept aus der Brennerei Scheibel neu interpretiert. Der Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark, sowie Jamaica-Rum und Cognac, die für die perfekte Abrundung sorgen.

Cherry-Brandy 35 %vol. 9,20 €

Die Cuvée aus Süß- und Sauerkirschen, insbesondere die kräftig-würzigen Maraskakirschen verleihen diesem Brandy eine wunderschöne Geschmacksbasis, verfeinert mit hochwertigen Zutaten.

Prune-Brandy 35 %vol. 9,20 €

Im Geruch kompottartiger Duft nach Pflaumen. Im Geschmack delikat akzentuierte Pflaumen-Aromen mit leichten Marzipan- und Gewürznuancen, die nach und nach intensiver werden und in einem langen, schönen Finish enden.

Blackcurrant Rum 35 %vol. 9,20 €

Die Basis bildet ein Geist aus schwarzen Johannisbeeren, destilliert in unserer Brennerei ALTE ZEIT. Vollendet wird dieser mit karibischem Rum, einem Auszug aus echten Vanilleschoten und Cassis-Fruchtsaft. Ein wunderschönes Spiel von Süße und Säure begleitet von würzigen Noten.

Lava-Mandarine 41 %vol. 9,80 €
-naturtrüb-

Ein Duft der an frisch geschälte Mandarinen erinnert geht über in eine saftige Mandarinen-Note. Wir verwenden für diesen Geist die komplette Frucht mit der orangefarbenen Schale.

AUS DER SCHATZKAMMER – LIMITIERTE SONDEREDITION

Orange-Brandy 35 %vol. 9,80 €

In der Nase intensiv-fruchtige Orangen mit würzig-herben Akzenten. Langer, nachhallender und fruchtiger Orangenabgang. Aromatische Orangen aus der Vesuv-Region bilden die Basis für diesen Brandy.



EDLES FASS 350 – Reife im Holzfass

„Gutes braucht Zeit. Nur wenige Früchte eignen sich für die Reifung im Fass. Wir lagern ausgewählte Produkte, die hierfür bereits mit Gold prämiert wurden, 8 bis 12 Monate in Holzfässern mit speziellen Toastings. Das verleiht unseren Produkten die wunderschöne bernsteinfarbene Leuchtkraft und einzigartige Aromatik mit dezenten Holznoten.“

Haselnuss 40 %vol. 4,80 €

Röstaromen stehen in perfekter Harmonie mit Vanille und dunkler Schokolade sowie einer leichten Fassnote.