

# DIGESTIF-KARTE

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



# Barbarossahof

Wir empfehlen:

*Scheibel*

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

**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 Brennweisheiten, 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](http://www.scheibel-brennerei.de)

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

2 cl

---

## PREMIUM – Über Gold destilliert.

Das Geheimnis, wie man 22 karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „willkommen heißen“.

Kirschwasser	43 %vol.	3,00 €
Williams-Brand	40 %vol.	3,00 €
Badischer Ober-Brand	40 %vol.	2,70 €
Mirabellen-Brand	43 %vol.	3,00 €
Wild-Schlehen-Geist	41 %vol.	3,00 €
Moor-Birne	40 %vol.	3,50 €

---

## FINESSE – MEHR FRUCHT ERLEBEN

Die Fruchtsüße, die durch die Destillation üblicherweise verloren geht, wird diesen Produkten mit opulenten Fruchtauszügen zurückgegeben. Ein Fruchtauszug wird gewonnen, indem man z.B. Williams-Birnen mit Williams-Brand ansetzt (Mazeration). Die „Vermählung“ dieser Fruchtauszüge mit dem Destillat macht die Finesse aus. Es entstehen besonders fruchtige, vollkommene und runde Spirituosen.

Birne	40 %vol.	4,50 €
Mirabelle	40 %vol.	4,50 €
Himbeere	40 %vol.	4,50 €
Rosen-Apfel	40 %vol.	4,50 €
Gold-Quitte	40 %vol.	4,50 €

---

## EDITION MICHAEL SCHEIBEL

### ALTE ZEIT – DESTILLATION ÜBER FEUER

Diese Holz-Feuer-Brände haben, was das Geschmackserlebnis betrifft, eines gemeinsam: Sie sind ursprünglich und einzigartig. Um solche Charakterbrände zu brennen, bedarf es von Allem etwas mehr: Mehr Volumen. Mehr Frucht. Längere Reifezeit. Und vor allem mehr Zeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit jeder Scheibel-Flacon sein extravagantes Aussehen erhält. Gutes braucht Zeit.

Edel Williams	40 %vol.	7,50 €
Wild-Himbeer-Brand	41 %vol.	9,50 €
Apricot-Brandy	35 %vol.	9,50 €
Cherry-Brandy	35 %vol.	9,50 €

---

### EDLES FASS 350 – REIFEPRÜFUNG BESTANDEN

Mit 200 Jahren sind das auf jeden Fall – die inneren Werte. Unser Edles Fass reift in neuen Barrique-Fässern, die im schönen Bordeaux aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden. Jedes Fass wird dabei nur einmal verwendet und sortenspezifisch getoastet, damit sich die typischen Vanilletöne und Röstaromen der Eiche im Destillat entfalten können.

Haselnuss	40 %vol.	6,50 €
Williams	40 %vol.	6,50 €
Gold-Marille	41 %vol.	6,50 €

---

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

2 cl

---

## THE FUTURE OF TASTE

it's woodka – one touch more      50,5 %vol.      8,00 €

Der Prime Vodka – mit Charakter. It's woodka ist anders. Anders als traditionelle Wodkas. Das Ergebnis langjähriger Pionierarbeit. Die ungewöhnliche Berührung des kristallklaren Wodkas mit dem Eichenholz lässt diesen eigenwilligen wo(o)dka entstehen.

the oriGINal – pure pleasure      43 %vol.      5,50 €

-mit Tonic-      8,00 €

Dieser elegante Premium Gin ist in einem Cherry-Brandy Eichenfass gereift, was ihm sein einmaliges Bukett und sein roséfarbenes Aussehen verleiht. Harmonisch klingen Wacholder, holzige Noten und Cherry mit einem zarten „Brandy Akzent“ zu einem außergewöhnlichen Konzert der Aromen zusammen.

---

Informationen zu Allergenen/Zusatzstoffen sind beim Servicepersonal zu erfragen



Schon der französische  
Dichter Claude Tillier  
stellte einmal fest:

“Essen ist ein Bedürfnis  
des Magens,  
Trinken ein Bedürfnis  
des Geistes.”