

SCHIEBEL COCKTAILS



BARTENDER

Jörg Meyer
Le Lion
Hamburg

MOBI SOUR

ZUTATEN

60 ml Scheibel Premium Moor-Birne
25 ml frischer Zitronensaft
15 ml Monin Rohrzucker

Zubereitung: shake, strain, serviert im
Tumbler auf Eiswürfeln

Premium Moor-Birne

Der erste Birnen-Brand mit Rauchnote. Den „torfig-rauchigen“ Charakter erhält diese Edel-Spirituose im Eichenholz durch das Feuertoasting! Tiefgoldene Farbe, im Duft kraftvoll birnig, im Geschmack würzige Frucht mit torfigem Rauch - einfach wunderbar!



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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN