

SCHEIBEL COCKTAILS



BARTENDER

Sebastian Kelbassa
galumbi.de

THE OLD ORCHARD

ZUTATEN

4,5 cl Daron Calvados XO
2 cl Scheibel Premium Moor-Birne
1 Barlöffel Bowmore 12 Jahre
1,5 Barlöffel Ahornsirup
1 dash Peychaud Bitters

Zubereitung:

Der Drink wird im Glas selbst gebaut. Einfach alle Zutaten auf frischen Eiswürfeln im Glas vermischen, umrühren, fertig.

Glas: Old Fashioned / Tumbler

Garnitur: Gedörnte Apfel- oder Birnenscheiben



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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN