

# SCHIEBEL COCKTAILS



## BARTENDER

Wladimir Reichert  
Karel Korner  
Luzern (Schweiz)

## FLASHBACK

### ZUTATEN

5,5 cl Scheibel Premium Moor-Birne  
2,5 cl frischer Zitronensaft  
1,5 cl Zuckersirup (1:1)  
2 dash Angostura Bitter  
1 dash Fee Brothers Black Walnut  
Bitter  
2 cl Rotwein, vorzugsweise Spätbur-  
gunder

**Zubereitung:** Alle Zutaten bis auf den  
Rotwein in den Shaker geben und 15  
Sekunden shaken. Doppelt abseihen  
in eine vorgekühlte Cocktailschale.  
Den Rotwein vorsichtig darüber floaten.



*Emil Scheibel  
Schwarzwald-Brennerei GmbH  
Grüner Winkel 32  
D-77876 Kappelrodeck  
[www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)  
[www.facebook.com/scheibelbrennerei](https://www.facebook.com/scheibelbrennerei)*