

# SCHHEIBEL EXPERTISE



## SCHATZ- KAMMER

Immer am 1. September präsentiert Scheibel ausgewählte Produkte im Rahmen der limitierten Schatzkammer-Edition. Die Produkte werden aus besten, teilweise auch besonders raren und seltenen Fruchtarten gewonnen, und in der Brennerei mit viel Liebe und in echter Handarbeit zu einem feinen Destillat verarbeitet.

Das Ergebnis sind einzigartige Produkte für Kenner und Genießer.

*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

## LIMITIERT LUUY - PREMIUM APÉRITIF

„Luuy geht leicht über die Lippen“. Der feinherbe Scheibel Apéritif. Seine Besonderheit: Frischegarantie durch die einmalige Liaison der Zutaten: Pomeranze, Cascarilla-Rinde, Whisky und ein kleines Geheimnis. Eine Hommage an Louis Scheibel.

### SENSORIK

**Nase:** süßliche, frische Zitrusnote mit zarter exotischer Würze

**Geschmack:** intensiver feinherber Geschmack nach Pomeranze und Zitrus sowie exotischer Würze, sehr feingliedriges und vielschichtiges Aromenspiel

**Abgang:** langer präsender Abgang nach Fruchtfleisch, angenehm herb

### EMPFEHLUNG

Pur auf Eis offenbart Luuy seinen eleganten Charme. Lebensfreude im Glas.

### COCKTAIL

„LUUY - KAPPELRODECK“

**Zutaten:** 4,5 cl Scheibel LUUY

1,5 cl Scheibel Premium Himbeergeist

**Zubereitung:** Im Rührglas mit viel Eis ca. 30 sec kaltrühren. Durch ein feines Sieb in ein Martinispitz/Tumbler abseihen. **Garnitur:** 3 Himbeeren, gepudert aufgespießt

**Serviertemperatur:** 8-10°C

**Empfehlung:** frisch genießen

**Glas:** Scheibel LUUY-Glas

**Farbe:** gold-orange

**Alkoholgehalt:** 28% Vol. - Likör

**EAN-Nr.:**

4082400 054605 | Inhalt: 0,35l

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