

# SCHIEBEL COCKTAILS



## BARTENDER

Black Forest Bar  
Tobias Henn  
Hamburg

## BLACK FOREST NEGRONI

### ZUTATEN

3 cl Scheibel LUUY Premium Aperitif  
3 cl Scheibel PREMIUMplus Altes  
Pflümle  
3 cl dunkler Rum  
(z.B. Goslings Black Seal)  
2 dash Pflaumenbitter

### Zubereitung:

Im Rührglas mit viel Eis ca. 30sec  
kaltrühren. Durch ein feines Sieb in  
ein Martinispitz (Tumbler auf einer Eis-  
kugel) abseihen. Mit einem Orangent-  
wist abspritzen.

**Garnitur:** Orangentwist

*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)

