

# SCHEIBEL COCKTAILS



## BARTENDER

Jörg Meyer  
Le Lion  
Hamburg

## MOBI SOUR

### ZUTATEN

60 ml Scheibel PREMIUMplus  
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!

