

SCHIEBEL COCKTAILS



BARTENDER

Black Forest Bar
Tobias Henn
Hamburg

SCHEIBEL OLD FASHIONED

ZUTATEN

4 cl Scheibel Premium Kamin-Kirsch
1 cl Scheibel Alte Zeit Cherry-Brandy
1 dash Angostura Bitter
1 dash Peychauds Bitter

Zubereitung:

Im Rührbecher mit viel Eis ca. 30 sec kaltrühren. Durch ein feines Sieb in ein Tumbler mit einer Eiskugel abseihen.

Garnitur:

1 Maraschinokirsche aufgespießt



Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

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