

# SCHIEBEL EXPERTISE



LUUY hat Charakter, ist vielschichtig, geheimnisvoll und als feinherber Premium Aperitif genau der richtige Start in den perfekten Abend!

## LUUY PREMIUM APERITIF

„LUUY geht leicht über die Lippen“. Der feinherbe Scheibel Aperitif. 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

*Scheibel*

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

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