

SCHIEBEL EXPERTISE



NEU



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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

LUUY ROUGE PREMIUM APERITIF

„LUUY geht leicht über die Lippen“.

SENSORIK

Nase: LUUY Rouge präsentiert sich mit einem einladenden, fruchtigen Aroma. Der Duft erinnert an frisch aufgeschnittene Granatäpfel, deren natürliche Frische und lebendige Säure sofort in die Nase steigt.

Geschmack: Auf der Zunge entfaltet der LUUY Rouge sein harmonisches Zusammenspiel zwischen der herben Säure des Granatapfels und der fein-säuerliche Süße der Cranberrys.

Abgang: Zunächst säuerlich-fruchtig, wobei der Granatapfel mit seiner herb-süßlichen Note präsent bleibt. Ergänzt wird diese Fruchtigkeit durch Whiskynoten, die dem Aperitif eine zusätzliche Tiefe verleihen und für einen vielschichtigen Abgang sorgen.

EMPFEHLUNG

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

COCKTAIL

LEMON BREEZE

3 cl LUUY ROUGE
3 cl Vodka
1 cl Holunderblütensirup
3 cl frischer Zitronensaft

Zubereitung: in einen Shaker viel Eis füllen, alle Zutaten hinzugeben und für ca. 20 Sekunden kalt shaken. Anschließend durch ein feines Sieb in eine vorgekühlte Coupette abseihen und mit einer Zitronenzeste abspritzen und garnieren.
Bartender: Tobias Henn, Black Forest Bar Hamburg

Serviertemperatur: 8-10°C

Empfehlung: frisch genießen

Glas: Scheibel LUUY-Glas

Farbe: kräftiges leuchtendes Rot

Alkoholgehalt: 22% Vol. - Likör

EAN-Nr.:

4082400 054834 | Inhalt: 0,35l

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