

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*