

SCHHEIBEL EXPERTISE



NEU

LUUY D'OR PREMIUM APERITIF

LUUY ist eine Einladung, den Alltag hinter sich zu lassen und das Leben mit all seinen Facetten zu begrüßen. Ein offenes Bekenntnis den Moment zu genießen und bewusst auszukosten.

Salut, LUUY D'OR

Die herbe Frische der Pomeranze trifft auf die exotische Würze der Cascarilla-Rinde, abgerundet mit einem Schuss EMILL Whisky. Ob pur auf Eis oder als Basis für kreative Cocktails - LUUY im Glas macht den Augenblick zum Premium-Moment.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Hier beginnt Dein Premium-Moment

SENSORIK

Nase: Süßliche, frische Zitrusnote mit zarter exotischer Würze. Der Duft erinnert an reife Zitrusfrüchte und bringt eine leichte, belebende Frische mit.

Geschmack: Intensiver, feinherber Geschmack nach Pomeranze und Zitrus, begleitet von exotischer Würze. Ein feingliedriges und vielschichtiges Aromenspiel, das sich harmonisch entfaltet.

Abgang: Langer, präsender Abgang mit Anklängen von Fruchtfleisch und einer angenehmen herben Note.

EMPFEHLUNG

Pur auf Eis offenbart LUUY seinen eleganten Charme. Lebensfreude im Glas.

COCKTAIL

LUUY - KAPPELRODECK

4,5 cl Scheibel LUUY D'OR

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.

Bartender: Tobias Henn, Black Forest Bar Hamburg

Serviertemperatur: 8-10°C

Empfehlung: frisch genießen

Glas: Scheibel LUUY-Glas

Farbe: gold-gelb

Alkoholgehalt: 28% Vol. - Likör

EAN-Nr.:

4082400 054919 | Inhalt: 0,5l

4082400 054940 | Inhalt: 1,5l

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