

# SCHIEBEL EXPERTISE



NEU

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 NOIR

Die fruchtige Süße wilder Heidelbeeren trifft auf die herbe Note von Enzian, 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

## LUUY NOIR PREMIUM APERITIF

Hier beginnt Dein Premium-Moment

### SENSORIK

**Nase:** Intensives, fruchtiges Aroma reifer Heidelbeeren, unterlegt mit saftiger Tiefe und dezenten, erdigen Nuancen. Ein Hauch Enzian ist fein und konzentriert wahrnehmbar.

**Geschmack:** Zunächst entfaltet sich die süße, fruchtfleischtige Heidelbeere, begleitet von einem ausgewogenen Zusammenspiel aus Süße, feiner Säure und angenehmer Herbheit. Vanillenoten und ein Anflug von Süßholz verleihen dem tiefen, vollmundigen Charakter zusätzliche Wärme.

**Abgang:** Die herbe Seite der Heidelbeere tritt sanft hervor, begleitet von feinen, wurzelaromatischen Nuancen – lang anhaltend und harmonisch.

### EMPFEHLUNG

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

### COCKTAIL

#### VELVET NOIR

4 cl Scheibel LUUY NOIR  
2 cl Scheibel ALTE ZEIT Blackcurrant Rum  
2 cl Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup

**Zubereitung:** alles mixen, shaken

**Garnitur:** mit Eis servieren

**Bartender:** Clemens Reiter,  
Der Blaue Reiter Karlsruhe

**Serviertemperatur:** 8-10°C

**Empfehlung:** frisch genießen

**Glas:** Scheibel LUUY-Glas

**Farbe:** dunkles Beerenblau

**Alkoholgehalt:** 22% Vol. - Likör

**EAN-Nr.:**

4082400 054933 | Inhalt: 0,5l

4082400 054964 | Inhalt: 1,5l

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