

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 ROUGE

Die schön eingebundene herbe Säure des Granatapfels trifft auf die fein-säuerliche Süße der Cranberries, 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 ROUGE PREMIUM APERITIF

Hier beginnt Dein Premium-Moment

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-säuerlichen Süße der Cranberries.

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 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 054926 | Inhalt: 0,5l

4082400 054957 | Inhalt: 1,5l

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