

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PRESSEMITTEILUNG

Ausgezeichnet: LUUY D'OR von Scheibel ist Aperitif des Jahres 2025

Aperitifs erleben derzeit eine wachsende Nachfrage. Ob in Bars, Restaurants oder zuhause – gefragt sind Produkte, die leicht, aromatisch und vielseitig einsetzbar sind. Viele etablierte Produkte im Regal wirken dabei austauschbar. Mit der Marke LUUY will die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei gezielt neue Akzente setzen und mehr Vielfalt ins Glas bringen. Ab sofort sind drei eigenständige Varianten erhältlich: LUUY D'OR, LUUY ROUGE und LUUY NOIR.

Kappelrodeck, 8. Juli 2025. „Es wird Zeit für etwas Neues im Aperitif-Regal“, sagt Raphael Sackmann, Geschäftsführer der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei. „Viele Produkte setzen vor allem auf Süße und auffällige Farben, oft mit künstlichen Aromen oder Farbstoffen. Wir gehen bewusst einen anderen Weg. Als Premium-Marke bringen wir das Beste der Frucht in die Flasche.“ Alle drei LUUY-Varianten basieren auf natürlichen Zutaten und hochwertigen Destillaten. Der Whisky-Anteil verleiht ihnen zusätzliche Tiefe und Komplexität.

LUUY D'OR – mit Pomeranze, Cascarrillarinde und einem Hauch Whisky – gehört schon etwas länger ins Sortiment und wurde gerade beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) als *Aperitif des Jahres 2025 national* ausgezeichnet. Auch LUUY ROUGE erhielt beim ISW eine Goldmedaille. Er kombiniert Granatapfel und Cranberry mit einer herben Säure und feinen Süße und wurde nach einer limitierten Edition 2024 nun ebenfalls dauerhaft ins Sortiment aufgenommen. Neu hinzu kam in 2025 der LUUY NOIR – mit Heidelbeere, Enzian und Whisky für ein dunkles, vielschichtiges Geschmackserlebnis.



„Wir entwickeln kontinuierlich neue Geschmacksprofile, um unseren Kunden echte Alternativen zu bieten“, erklärt Lisa Koch, Leitung Marketing & Produktmanagement bei Scheibel. „Für alle, die sich als Genussmenschen verstehen und Wert auf Qualität und Handwerk legen, ist LUUY eine Einladung, Aperitif neu zu entdecken.“ Die Markteinführung wird von einem umfassenden Maßnahmenpaket begleitet – darunter neue POS-Materialien, eine Cocktail-Broschüre und eine Landingpage mit Rezeptideen, auf der man voll und ganz in die LUUY-Welt eintauchen kann.

Alle drei LUUY-Varianten lassen sich pur auf Eis genießen – das ist ihr besonderes Merkmal. Während viele Aperitifs vor allem zum Mischen gedacht sind, entfalten LUUY D'OR, ROUGE und NOIR auch solo ihr volles Aroma. Gleichzeitig bleiben sie flexibel: „Wer es leichter mag, kann zum Beispiel einen Spritz mixen – 8 cl LUUY, Prosecco, ein Schuss Sprudel und auf Eis servieren“, so Raphael Sackmann.

Der Markenclaim *LUUY – der Premium Aperitif für kostbare Momente* bringt diesen Anspruch auf den Punkt. Oder einfach gesagt: *Salut LUUY, Adieu Alltag*.

Alle LUUY-Aperitifs sind im gut sortierten Fachhandel sowie im Onlineshop der Brennerei erhältlich. Der UVP für die 500ml Flasche liegt bei 19,95 € inkl. MwSt.

Pressekontakt:

Lisa Koch
Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
77876 Kappelrodeck
lisa.koch@scheibel-brennerei.de
07842-9498-56