

SCHIEBEL SCHIEBEL EXPERTISE



NEU

LUUY ROUGE 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 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.

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.

COCKTAIL

LEMON BREEZE

3 cl LUUY ROUGE
3 cl Vodka
1 cl Holunderblüten sirup
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 Coupe 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*

SCHEIBEL SCHWEIZ 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.

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, präsenter Abgang mit Anklängen von Fruchtfleisch und einer angenehm herben Note.

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 Martinisitz/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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

SCHIEBEL EXPERTISE



NEU

LUUY NOIR 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 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.

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, fruchtfleischige 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, wuerzlaromatischen Nuancen – lang anhaltend und harmonisch.

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

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN