

SCHIEBEL COCKTAILS



BARTENDER

Black Forest Bar
Tobias Henn
Hamburg

BLACK FOREST NEGRONI

ZUTATEN

3 cl Scheibel LUUY Premium Aperitif
3 cl Scheibel PREMIUM^{plus} Altes
Pflümle
3 cl dunkler Rum
(z.B. Goslings Black Seal)
2 dash Pflaumenbitter

Zubereitung:

Im Rührglas mit viel Eis ca. 30sec
kaltrühren. Durch ein feines Sieb in
ein Martinispitz (Tumbler auf einer Eis-
kugel) abseihen. Mit einem Orangent-
wist abspritzen.

Garnitur: Orangentwist

Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei

