

SCHHEIBEL COCKTAILS



BARTENDER

Wladimir Reichert
Karel Korner
Luzern (Schweiz)

FLASHBACK

ZUTATEN

5,5 cl Scheibel PREMIUMplus
Moor-Birne
2,5 cl frischer Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup (1:1)
2 dash Angostura Bitter
1 dash Fee Brothers Black Walnut
Bitter
2 cl Rotwein, vorzugsweise Spätbur-
gunder

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf den
Rotwein in den Shaker geben und 15
Sekunden shaken. Doppelt abseihen
in eine vorgekühlte Cocktailschale. Den
Rotwein vorsichtig darüber floaten.

