

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PRESSEMITTEILUNG

Der neue bei Scheibel heißt LUUY

LUUY hat Charakter, ist vielschichtig und geheimnisvoll, und er ist der neue Premium Aperitif aus dem Hause Scheibel. Zum 1. September 2019 stellt die Edelbrennerei Scheibel aus Kappelrodeck im Schwarzwald erstmals das neue Monoprodukt im Sortiment vor und ergänzt das Portfolio an Edelbränden, Likören und Spirituosen damit um einen eigenen feinherben Aperitif. Geschmacklich ist LUUY eine spannende Liaison aus Pomeranze, exotischer Cascarilla-Rinde und einem Schuss Whisky, und eine Hommage an Louis Scheibel.

Kappelrodeck, September 2019. Ob Grillparty mit Freunden, elegantes Dinner im engsten Familienkreis oder ein spontanes Get-together mit der Nachbarschaft. Einer sollte bei keinem Anlass in Zukunft fehlen: LUUY heißt der neue feinherbe Premium Aperitif aus dem Hause Scheibel. „Wir hatten zum Ziel einen Aperitif zu kreieren, der an kalten Winterabenden genauso gut schmeckt wie an heißen Sommertagen, bei den ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr, aber ebenso bei nasskaltem Wetter im Herbst. Einen Aperitif, den man zu jedem Anlass das ganze Jahr über genießen kann“, so Michael Scheibel, Inhaber der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck. „Die Basis dafür ist eine spannende Rezeptur aus verschiedenen Zutaten.“

Tatsächlich ist LUUY ein Produkt, zu dem es im Scheibel Sortiment nichts Vergleichbares gibt. Normalerweise steht die Frucht klar im Mittelpunkt und definiert das Produkt, auch im Namen. „Bei LUUY sind wir einen anderen Weg gegangen, er ist der Solist in unserem Sortiment“, erklärt der Geschäftsführer der Brennerei. „Das Produkt passt in keine der bestehenden Serien und ist bewusst als Monoprodukt konzipiert, mit allem, was dazu gehört: eigener Name, eigenes Design, eigene Ausstattung.“

Geschmacklich ist der Premium Aperitif eine spannende Liaison aus Pomeranze, also Bitterorangen, exotischer Cascarilla-Rinde und einem Schuss Whisky, abgerundet mit einem kleinen Geheimnis, das die Brennerei nicht



preisgeben möchte. In der Nase tritt zunächst die süßlich frische Zitrusnote hervor, begleitet von einem zarten Kräutertouch. Im Geschmack präsentiert sich das Produkt als feingliedriges und vielschichtiges Aromenspiel aus Orangen- und Zitrusnoten, im Abgang ist erst die dominante Fruchtfleisch-Note spürbar, zum Schluss schmeckt der Aperitif angenehm herb.

Zwei Jahre hat der Chef-Destillateur des Hauses, Frank Blechschmidt, an der komplexen Rezeptur für LUUY getüftelt und das Produkt Schritt für Schritt optimiert. Dabei hat man neben den Mitarbeitern, die bei Scheibel immer in den Entwicklungsprozess eingebunden werden, auch erstmals die Endkunden direkt einbezogen. Im Verkaufsraum vor Ort in Kappelrodeck wurde das Produkt ausgeschenkt, die Kunden beantworteten anschließend einen kurzen Fragebogen. „Das Produkt kam von Anfang an sehr gut an und die Umfrage bestätigte uns darin, dass wir mit unserer Rezeptur auf dem richtigen Weg sind. Das Feedback half uns aber dabei, den letzten Feinschliff vorzunehmen, damit wir den Geschmack unserer Kunden auch wirklich perfekt treffen“, erklärt Blechschmidt.

Gerade mit den Bitterorangen greift Scheibel einen Trend im Bereich der Edelbrände auf. „Destillate aus Zitrusfrüchten sind bei unseren Kunden seit einiger Zeit besonders gefragt, da sie eine leicht herbe Note und gleichzeitig besondere Frische mit sich bringen. All das findet sich auch in unserem Premium-Produkt wieder. Hinzu kommt, dass die würzige Cascarilla-Rinde die feinerbe Aromatik des Aperitifs unterstützt, der Whisky rundet alles noch mal ab und bringt eine gewisse Wärme hinein. Und dieses wunderbare Zusammenspiel regt den Appetit an, was ja die eigentliche Aufgabe eines Aperitifs sein sollte“, so Scheibel.

Die Raffinesse, die LUUY in der Rezeptur mit sich bringt, sollte sich schließlich auch im Produktnamen wiederfinden. Ein altes Bild von Louis Scheibel, Sohn von Firmengründer Emil und Vater von Michael Scheibel, hat das Team der Brennerei schließlich auf die zündende Idee gebracht. „Auf dem Bild ist mein Vater Louis sehr elegant gekleidet und hält stilvoll ein Glas unserer Edelbrände in seiner Hand. Da er bei vielen für seine weltoffene, kreative und gesellige Art

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



bekannt war, schien er uns somit der perfekte Namensgeber für den neuen Aperitif. Und gleichzeitig bekam das Produkt damit Persönlichkeit“, bekräftigt der Unternehmenschef. „Da es bereits viele Produkte mit diesem oder ähnlichen Namen gab, haben wir herumexperimentiert und verschiedene Schreibweisen und Schriftbilder ausprobiert“, erklärt der Firmenchef. „So wurde aus Louis irgendwann LUUY. Spricht sich identisch, allerdings ist das Schriftbild eher ungewöhnlich und modern, genauso wie unsere Rezeptur.“

LUUY kann man wunderbar pur auf Eis genießen. Wer möchte kann wie Bartender Tobias Henn, Inhaber der Black Forest Bar in Hamburg, daraus mit wenigen Zutaten einen feinen Cocktail mixen: 4,5 cl LUUY mit 1,5 cl Scheibel Premium Himbeergeist in ein Rührglas mit viel Eis geben. Circa 30 Sekunden kalt rühren und dann durch ein feines Sieb in das LUUY-Glas abfüllen. Mit drei Himbeeren garnieren und fertig ist der perfekte Drink.

Zum 1. September 2019 stellt die Edelbrennerei Scheibel aus Kappelrodeck im Schwarzwald erstmals das neue Monoprodukt im Rahmen der Schatzkammer vor. Immer Anfang September präsentiert das Unternehmen so ausgewählte Produkte in limitierter Auflage, die sich durch eine innovative Herstellungsmethode, neue Lagertechniken oder besonders rare Früchte auszeichnen. Neben dem neuen Premium Aperitif LUUY sind das in 2019: Alte Zeit Geist aus Blutorangen, Alte Zeit Orange-Brandy und Premium Kamin-Kirsch.

LUUY ist für 19,20 € in der 0,35 Liter Flasche erhältlich (Empf. VK inkl. MwSt., 54,68 € / Liter). Das Produkt ist limitiert und nur verfügbar so lange der Vorrat reicht. Für kurze Zeit gibt es LUUY auch in der 1,5 Liter Magnum-Flasche.

Bezugsquellen: www.scheibel-brennerei.de

Seit 1921 widmet sich die **Brennerei Scheibel** der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

Pressekontakt:

Lisa Koch

lisa.koch@scheibel-brennerei.de

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

Grüner Winkel 32

77876 Kappelrodeck

07842 - 94 98 - 56