

SCHIEBEL COCKTAILS



BARTENDER

Jörg Meyer
Le Lion
Hamburg

MOBI SOUR

ZUTATEN

60 ml Scheibel PREMIUMplus
Moor-Birne
25 ml frischer Zitronensaft
15 ml Monin Rohrzucker

Zubereitung:

shake, strain, serviert im Tumbler auf
Eiswürfeln

Premium Moor-Birne

Der erste Birnen-Brand mit Rauchnote. Den „torfig-rauchigen“ Charakter erhält diese Edel-Spirituose im Eichenholz durch das Feuertoasting! Tiefgoldene Farbe, im Duft kraftvoll birnig, im Geschmack würzige Frucht mit torfigem Rauch - einfach wunderbar!

