

# SCHIEBEL COCKTAILS



## BARTENDER

Black Forest Bar  
Tobias Henn  
Hamburg

## SCHEIBEL OLD FASHIONED

### ZUTATEN

4 cl Scheibel Premium Kamin-Kirsch  
1 cl Scheibel Alte Zeit Cherry-Brandy  
1 dash Angostura Bitter  
1 dash Peychauds Bitter

### Zubereitung:

Im Rührbecher mit viel Eis ca. 30 sec kaltrühren. Durch ein feines Sieb in ein Tumbler mit einer Eiskugel abseihen.

### Garnitur:

1 Maraschinokirsche aufgespießt



*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

*Emil Scheibel  
Schwarzwald-Brennerei GmbH  
Grüner Winkel 32  
D-77876 Kappelrodeck  
[www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)  
[www.facebook.com/scheibelbrennerei](https://www.facebook.com/scheibelbrennerei)*