Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

BAR-GEFLÜSTER

Die „Moor-Birne“ von Scheibel erobert „Le Lion“:

Der Name des neuen Mix-Drinks: „MoBi Sour“. Klingt erfrischend, anders und macht neugierig. Der Erfinder: Jörg Meyer aus Hamburg, Besitzer „Le Lion“, der „Boilerman Bar“ und regelmäßig unter die Top 50 der besten Barkeeper der Welt gewählt.

Der „Gin Basil Smash“, auch eine Erfindung von Jörg Meyer, hat das mit seinem internationalen Siegeszug eindrucksvoll bewiesen.
Vielleicht war es auch einfach an der Zeit, dass die von Genießern schon lange geschätzte „Moor-Birne“ auch in der Mixologen-Szene die Anerkennung erfährt, die sie verdient. Allein die Herstellung: Basis sind getrocknete Birnen, die in Birnenbrand eingelegt werden. So erhält die „Moor-Birne“ ihre feine Fruchtigkeit, die sich mit der im Eichenholz erworbenen Rauchigkeit zu einem einmaligen Geschmackserlebnis verbindet.

Das Urteil von Jörg Meyer: „Scheibels Moor-Birne bringt Tiefe neben der reinen Frucht. Und das ist wirklich gut. Der Drink bleibt frisch. Gefährlich frisch. Man wird zwei trinken. Wahrscheinlich auch drei.“
Sowas nennt man ein Erfolgsrezept.

MoBi SOUR

60 ml Scheibel Premium Moor-Birne
25 ml frischer Zitronensaft
15 ml Monin Rohrzucker
shake, strain, serviert im Tumbler auf Eiswürfeln

nur
23,40€/Fl.
netto

K4K getränke.
logistics, gastroservice, festzelte