

Cocktail Rezepte

Affinity Cocktail

Zutaten :

2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth rosso
2 cl Whisky (Scotch)
1 dash Angostura
Zitronen
Eiswürfel

Alkohol: 25%
Kategorie: Cocktail
Geschmack: würzig
Dekoration: Zitrone
Menge: 6 cl



Im Rührglas Vermouth, Whiskey und zwei Spritzer Angostura zusammen mit einigen Eiswürfeln verrühren, und die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen. Eine Zitronenscheibe oder ein Stück Zitronenschale über dem Drink ausdrücken und danach ins Glas geben oder an den Rand des Glases hängen.

Zusatz Info :

Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamel versetzter Wein. Er stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Italien. Trockener oder sehr trockener Vermouth - dry bzw. extra dry - darf maximal 40 g Zucker haben und weist gegenüber den süßeren Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf. Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".