

Cocktail Rezepte

Grappa Cocktail

Zutaten :

4 cl Grappa
2 cl Peach Brandy
2 cl Zitronensaft
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 28%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: herb
Dekoration: Cocktailkirsche
Menge: 8 cl



Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen. Den fertigen Drink mit einem Stück Zitrone oder Zitronenschale abspritzen.

Zusatz Info :

Grappa 40%

Der wasserklare Grappa, der aus den beim Keltern von Weintrauben zurückbleibenden Resten (dem sogenannten Trester) gebrannt wird, ist eine typische italienische Spezialität. Er lagert zwei bis vier Jahre in Holzfässern, bis er in den Handel gelangt. Während dieser Lagerzeit beeinflusst das Holz des Fasses Farbe und Geschmack des Grappa und verleiht ihm so sein spezielles Aroma.