

Cocktail Rezepte

Beau Rivage Cocktail

Zutaten :

2 cl Gin
2 cl Rum (weiß)
1 cl Vermouth dry
1 cl Vermouth rosso
1 cl Grenadinesirup
1 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 23%



Kategorie: Shortdrink
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl

Rum, Gin und je einen Barlöffel Vermouth dry, Vermouth rosso, Grenadinesirup und Orangensaft zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden.

Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

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".