

Cocktail Rezepte

Champion Cocktail

Zutaten :

2 cl Whisky (Scotch)
2 cl Vermouth dry
1 cl Bénédictine
1 cl Curacao Triple Sec
Eiswürfel
Alkohol: 32%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: halbtrocken
Dekoration: Limette
Menge: 6 cl



Die Zutaten im Rührglas mit einigen Eiswürfeln verrühren und durch das Barsieb in einen kleinen Tumbler oder ein Shortdrinkglas abseihen.

Zusatz Info :

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten: Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist.

Bénédictine 43%

Bénédictine ist ein bernsteinfarbener Kräuterlikör aus Frankreich, der erstmals im sechzehnten Jahrhundert von Mönchen des Benediktinerordens im Kloster Fécamp (Normandie) zubereitet wurde. Der Namenszusatz "D.O.M.", den das französische Originalprodukt trägt, ist die Abkürzung für "deo optimo maximo", also der lateinischen Widmung des Likörs für "den besten, größten Gott".