

Cocktail Rezepte

Copacabana Palace Cocktail

Zutaten :

3 cl Sherry dry
3 cl Vermouth rosso
1 cl Chartreuse (grün)
Eiswürfel
Alkohol: 22%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Menge: 7 cl



Im Rührglas alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln verrühren und durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen.

Zusatz Info :

Sherry dry 17%

Die trockenste der erhältlichen Sherry-Sorten ist der sogenannte Sherry Fino. Er ist von hellgelber Farbe und hat ein feines, nach Mandeln duftendes Aroma.

Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein.

Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.

Chartreuse (grün) 55%

Im Gegensatz zum gelben Chartreuse weist die grüne Variante dieses französischen Kräuterlikörs einen erheblich würzigeren, kräftigeren Geschmack auf. Sein Rezept basiert auf einer Formel für ein "Lebenselixier", das ein unbekannter Alchimist im Mittelalter erstmals aufnotierte und das durch die Mönche des Klosters La Grande Chartreuse in den nachfolgenden Jahrhunderten immer weiter verfeinert wurde.