

# Cocktail Rezepte

## Lord Byron Cocktail

### Zutaten:

3 cl Whisky (Scotch)  
1 cl Cointreau  
1 cl Vermouth rosso  
1 dash Angostura  
Eiswürfel  
Alkohol: 35%

### Gattung:

Kategorie: Shortdrink  
Geschmack: würzig  
Menge: 5 cl

### Zubereitung:

Whisky, Cointreau, Vermouth und einen dash (Spritzer) Angostura mit einigen Eiswürfeln in das Rührglas geben und gründlich verrühren. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Shortdrink- oder ein Aperitifglas abseihen.

### Zusatz Info:

Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.