

# Cocktail Rezepte

## Pomme Rouge Cocktail

### Zutaten:

4 cl Whisky (Scotch)  
1 cl Grenadinesirup  
12 cl Cidre  
Eiswürfel  
Alkohol: 12%

### Gattung:

Kategorie: Longdrink  
Menge: 17 cl

### Zubereitung:

Whisky und Grenadinesirup über einige Eiswürfel direkt in ein Tumbler Glas gießen. Gut verrühren, dann je nach Geschmack mit Cidre auffüllen. Vor dem Servieren nochmals kurz umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

### 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.