

Cocktail Rezepte

Santa Margarita Cocktail

Zutaten:

3 cl Vermouth dry
2 cl Bénédictine
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 23%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Dekoration: Zitrone
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, und die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler abgießen.

Zusatz Info:

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".