

Cocktail Rezepte

Siena Cocktail

Zutaten:

2 cl Aperol
2 cl Gin
2 cl Vermouth bianco
Eiswürfel
Alkohol: 21%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Im Rührglas alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln gründlich verrühren. Die Mischung durch das Barsieb in einen kleinen Tumbler oder ein Shortdrinkglas abgießen.

Zusatz Info:

Aperol 11%

italienischer Aperitif, der in Padua hergestellt wird. Die orangerote Färbung beruht auf der Mischung aus Rhabarber, Enzian, Bitterorangen, Chinarinde und Kräutern. Aperol wird auch gerne pur bzw. auf Eis oder auf Soda getrunken.