

Cocktail Rezepte

Bobby Burns Cocktail

Zutaten:

3 cl Whisky (Scotch)
3 cl Vermouth rosso
1 cl Bénédictine
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 30%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Zitrone
Menge: 7 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Rührglas gründlich verrühren. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen. Mit einem Stück Zitronenschale abspritzen, und den fertigen Drink sofort 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.