

Cocktail Rezepte

Brooklyn Cocktail

Zutaten:

4 cl Canadian Whisky
2 cl Vermouth dry
1 cl Maraschino
Eiswürfel
Alkohol: 33%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: trocken
Menge: 7 cl

Zubereitung:

Im Rührglas die Zutaten mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Shortdrinkglas oder einen kleinen Tumbler abseihen.

Zusatz Info:

Canadian Whisky 40% - Maraschino 32%

Canadian Whisky 40%

Kanadischer Whisky hat von allen Whiskytypen den zartesten, leichtesten Geschmack. Ausgangsprodukte sind - wie auch für den amerikanischen Bourbon - hauptsächlich Roggen und Mais. Durch die Lagerung in frischen Eichenholzfässern bleibt der zweifach gebrannte Canadian Whisky von sehr heller Farbe und eignet sich hervorragend für die Verwendung in Mixgetränken.

Maraschino 32%

Aus Italien stammt dieser wohl bekannteste Kirschlikör, der durch seinen leichten Geschmack nach Bittermandeln ein so unverwechselbares Aroma aufweist. Neben der Verwendung in Mixgetränken aller Art wird der Maraschino auch gerne "on the rocks", z.B. als Digestif, gereicht.