

Cocktail Rezepte

Cat's Cocktail

Zutaten:

4 cl Dubonnet
1 cl Armagnac
1 cl Maraschino
Eiswürfel
Alkohol: 39%

Gattung:

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

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Durch das Bar Sieb die Mischung in eine Cocktailschale oder ein Cocktailglas abgießen.

Zusatz Info:

Dubonnet 40%

französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muß er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.

Armagnac 40%

Seit mehr als 500 Jahren wird in der Gascogne an den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen der goldgelbe Armagnac gebrannt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weine verwendet werden, deren Trauben in einem gesetzlich genau definierten Gebiet angebaut und zwischen Oktober und April geerntet wurden. Im Gegensatz zum Cognac wird der typische Armagnac nur einmal gebrannt und bewahrt sich dadurch ein feurig herbes Aroma.