

Cocktail Rezepte

Fraisetto Cocktail

Zutaten:

3 cl Vermouth dry
1 cl Erdbeersirup
12 cl Mineralwasser
Eiswürfel
Alkohol: 3%

Gattung:

Kategorie: Soda
Dekoration: Orange
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Vermouth und Erdbeersirup über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas fließen lassen und gut umrühren. Je nach Geschmack mit Mineralwasser auffüllen. Vor dem Servieren nochmals umrühren. Mit Trinkhalm servieren.

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 Karamell 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 Vermouth Sorten einen höheren Alkoholgehalt auf. Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".