

Cocktail Rezepte

London Sour Cocktail

Zutaten:

3 cl Whisky (Scotch)
2 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Mandelsirup
1 cl Zuckersirup
Eiswürfel
Alkohol: 13%

Gattung:

Kategorie: Sour
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Orange
Menge: 9 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in eine große Cocktailschale oder einen Tumbler abgießen.

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.