

Cocktail Rezepte

Trocadero Cocktail

Zutaten:

3 cl Vermouth dry
3 cl Vermouth rosso
1 cl Grenadinesirup
1 dash Orange-Bitter
Eiswürfel
Alkohol: 14%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: halbtrocken
Dekoration: Zitrone
Menge: 7 cl

Zubereitung:

Im Rührglas Vermouth, einen Spritzer Grenadine und einen Spritzer Orange-Bitter mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

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 Karamel 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 Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf. Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".