

Cocktail Rezepte

Delmonico Cocktail

Zutaten :

2 cl Cognac
2 cl Gin
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth rosso
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 28%



Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl

Cognac, Gin, beide Vermouths und einen Spritzer Angostura mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und gut schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Zusatz Info :

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Branntweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gutsortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein.

Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.