

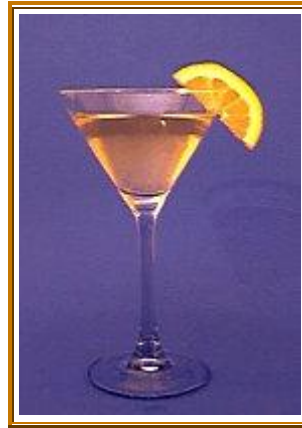
Cocktail Rezepte

Coronation Cocktail

Zutaten :

2 cl Dubonnet
2 cl Gin
2 cl Vermouth dry
Eiswürfel
Alkohol: 32%

Kategorie: Aperitif
Geschmack: herb
Dekoration: Orange
Menge: 6 cl



Im Rührglas alle Zutaten gründlich mit einigen Eiswürfeln verrühren.
Die Mischung durch das Barsieb in 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.

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 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".