Cocktail Rezepte

Inca Cocktail

Zutaten :

2 cl Sherry medium dry
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth rosso
2 cl Gin
1 dash Orange-Bitter
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 23%

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

Sherry, Vermouth, Gin und einen Spritzer Orange-Bitter im Shaker mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Eine Zitronenscheibe oder ein Stück Zitronenschale über dem Glas ausdrücken und danach in den Drink geben oder an den Glasrand hängen.
Zusatz Info :

Sherry medium dry 20%

Der halbtrockene Sherry hat eine an Bernstein erinnernde Färbung und wird auch unter der Bezeichnung "Amontillado" vertrieben. Er stammt - wie die anderen Sherrys auch - aus einem genau abgegrenzten Gebiet um die andalusische Stadt Jerez de la Frontera. Gekühlt reicht man den halbtrockenen Sherry gerne als Aperitif.