

## Cocktail Rezepte

### Whiskey Sour Cocktail

#### Zutaten :

5 cl Bourbon Whiskey  
3 cl Zitronensaft  
2 cl Zuckersirup  
Eiswürfel  
Alkohol: 20%

Kategorie: Sour  
Geschmack: erfrischend  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 10 cl



Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler abseihen.

#### Zusatz Info :

##### Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung Ihres "Feuerwassers". Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillieren gegründet wurden.

Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohnten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt.

Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.