

# Produktbeschreibungen

Nachstehend findest du die Produktbeschreibungen und ein paar Cocktails als Beispiel. Diese könnten dich ja vielleicht für ein paar Twists motivieren. Am Ende findest du noch ein paar hilfreiche Tipps um erfolgreich zu mixen.

## Absolut Vodka:

Hergestellt in der kleinen südschwedischen Stadt Åhus, aus 100% Winterweizen.

Besticht durch seine Weichheit im Geschmack, Brot und Malznoten runden das Geschmacksbild ab, bestens geeignet als Basis von exzellenten Vodka-Drinks.

- Longdrinks wie Cosmow Mule (Absolut Vodka, Cranberrysaft und Ginger Beer).
- Espresso Martini (Absolut Vodka, Espresso, Kahlua), trendiger Cocktail

## Absolut Elyx:

Absolut Luxury, 100% Winterweizen von einem einzigen Anwesen (Gut Rabelöf), in der Nähe von Åhus, wird in der Kupfersäule destilliert.

Daher seine besondere Sanftheit, Frische und der vollmundige Geschmack mit den typischen Weizenaromen zeichnen ihn aus.

Das ist die Basis für deinen Luxury-Drink, wo der Vodka im Vordergrund steht.

- The Ruby ( Absolut Elyx, Hollunderlikör, Pink Grapefruitsaft, Sodawasser)
- Copper Cup#16 ( Absolut Elyx, Maracujasaft, Vanille Sirup, Champagner)
- Elyx Martini (Absolut Elyx, Lillet blanc)

## Wyborowa Wodka:

Dieser Wodka aus Polen wird in Posen aus 100% Roggen hergestellt.

Wyborowa bedeutet ausgewählt.

Seine duftigen, blumigen Aromen und sein feiner Geschmack eignen sich für deinen charaktervollen Drink.

- Rosemary Collins (Wyborowa Wodka, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, RosmarinZweig)
- Ginger Hill (Wyborowa Wodka, Zitronensaft, Angostura Bitter, Ginger Ale)

## Jameson Whiskey:

3- fach destilliert, besonders smooth, so der Slogan von Jameson,

Irischer Whiskey der mind. 4 Jahre in Bourbon und Sherryfässer gereift ist.

Sehr mild, leichte Süße, frische Früchte prägen sein Geschmacksbild.

Eignet sich hervorragend für Longdrinks und Sours.

- Jameson Ginger Ale (Jameson, Ginger Ale, Limettenspalte)
- Hot Whiskey (Jameson, Winterlicher Tee, Zucker, Zitronenspalte) Hotdrink
- Jameson Sour (Jameson, Zuckersirup, Zitronensaft)

### **Jameson Black Barrel:**

Besonders die stark ausgeflämmt Fässer (Black Barrel) geben den 3- fach destillierten Irish seine Besonderheit.

Vollmundig, sehr mild, fruchtige Süße von exotischen Früchten wie Papaya in Verbindung mit Vanille und der Würze des Holzes.

Perfekt für deinen Gentleman-Drink, kräftig aber ausgewogen.

- Jameson Old Fashioned (Jameson Black Barrel, Benedictine Likör, Orange Bitter)
- Tea Time Express (Jameson Black Barrel, kalter Schwarztee, Pfirsichsirup, Zitronensaft)

### **Jameson Caskmates:**

Die Stout Edition, wie der Name schon sagt, wird in Fässern gelagert, welche vorher mit Bier gefüllt waren.

Daher hat der Caskmates Geschmacksnoten von Hopfen, Kakao, Butterscotch und Marzipan.

- Fassbruder (Jameson Caskmates, Zitronensaft, Zucker, Bier)
- Caskmates Tonic&Lemon (Jameson Caskmates, Tonic, Zitronenspalte)

### **Chivas Regal 12y:**

Mindestens 12 Jahre reifen die Gerstendestillate aus Schottland in den Eichenfässern, bis sie vermählt werden, um für den königlichen (REGAL) Whisky von Chivas gut genug zu sein.

Sein cremiger, vollmundiger Geschmack, erinnert an Honig, reifen Äpfeln und Toffee.

Sein langes, samtiges Finish macht ihn zu einem Whisky, der bestens geeignet ist, um hervorragende Drinks zu kreieren.

- Rob Roy (Chivas Regal 12, Lillet blanc, Vermuth rot, Angostura Bitter)
- Chivas Collins (Chivas Regal 12, grüne Apfelscheiben, Sodawasser, Sprite, Limettenscheibe)

### **Chivas XV:**

15 Jahre, und davon 2 in ehemaligen Cognacfässern. Solange hat er Zeit, der Scotch aus dem Hause Chivas Regal, um seine Aromen zu kreieren.

Fruchtige Aromen nach Birne, Orangenmarmelade, Rosinen und Butterkaramell sollen es sein. Ein Hauch Würze vom Fass, und fertig ist der Chivas XV.

Eignet sich hervorragend in Verbindung mit exotischen Früchten und Karamell.

- XV High Roller (Chivas XV, Traubensaft rot, Limettensaft, Tonic, Weintrauben)
- She's no Gent (Chivas XV, Chambord, Obers)

### **Havana Club 3anos:**

“Cuba made me”. Hier ist alles schon gesagt, andere sagen so, Havana Club ist es!

100% gemacht aus kubanischem Zuckerrohr, dort destilliert und gereift, unter der strengen Aufsicht der weltberühmten „Maestros Roneros“.

Die Basis für klassische kubanische Drinks wie Mojito, Daiquiri und natürlich Cuba Libre.

Und natürlich die Basis für Deine Kreation mit leichtem, trockenem Rum.

- Mojito (Havana Club 3a., Minze, Limettensaft, Zucker, Sodawasser)
- Daiquiri (Havana Club 3a., Limettensaft, Zucker, eventuell Früchte wie Erdbeeren...)

### **Havana Club 7anos:**

Mindestens 7 Jahre, ohne Tricks.

Die Legende, Havana Club 7anos, reift mindestens 7 Jahre in Eichenfässern, wird mit alten Rums vermählt und ist der Inbegriff eines fruchtigen, trocken, gereiften Rums aus Kuba

Mit den typischen Geschmacksnoten von getrockneten Früchten, Rosinen, Kaffeearomen, Vanille und Tabak.

Vollmundig und kräftig, ist es die Basis für gehaltvolle Drinks in Verbindung mit Zitrus, Honig, Cola, Kokos und Ananas. Lass deiner Fantasie freien Lauf, und fang das kubanische Lebensgefühl in deinen Drink ein.

- El Presidente (Havana club 7a., Lillet blanc, Orangenlikör, Grenadine, Zitronenzeste)
- Cancha (Havana Club 7a., Honig, Limettensaft, Sodawasser, Limettenscheibe)
- Cubata (Havana Club 7a., Limettensaft, Cola)

### **Olmecca Altos Plata:**

Der 100% Agave Tequila Plata (Silber) braucht keine Lagerzeit, er wird gleich nach der Destillation abgefüllt.

In Arandas, im Hochland von Mexico ist seine Heimat, wo die Blaue Weber Agave auf den roten Eisenböden sehr langsam reift.

Dieser aromatische, fruchtige Tequila zeichnet sich durch sein Zitrusaroma und den Agavengeschmack aus.

- Altos Margarita (Altos Plata, Limettensaft, Agavensirup, Limettenscheibe)
- Altos Paloma (Altos Plata, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Agavensirup, Prise Salz)
- Batanga (Altos reposado, Limettensaft, Cola, Prise Salz)

### **Olmecca Altos Reposado:**

Diesem 100% Agave Tequila geben wir Zeit, Reposado heisst „Ruhem“, das Gesetz sagt 2 Monate, wir geben ihm 6 bis 8 Monate, um seine Aromen in den Eichenfässern zu entwickeln.

Fruchtig frische Aromen nach Orangen und Grapefruit, sowie Agave und Vanille formen einen kräftigen, angenehmen Körper.

Ob deinem Drink, die fruchtigen Zitrusnoten des Plata, oder die etwas kräftigen Orangen, Vanille Noten des Reposado besser zu gute kommen, werden wir im Finale sehen.

### **Beefeater Gin:**

Seit 1863 hat die Rezeptur des James Burroughs recht behalten, und ist immer noch einer der erfolgreichsten Gins weltweit. Im Herzen von London aus 9 verschiedenen Zutaten hergestellt, stellt er den Inbegriff eines London Dry Gins dar.

Balance zwischen Wacholderbeere und Zitrusnoten mit Koriander und Angelika.

- Beefeater Gimlet (Beefeater Gin, Lime Juice, Limettenscheibe)
- Elderflower Fizz (Beefeater Gin, Zitronensaft, Hollundersirup, Sodawasser)

### **Beefeater 24 Gin:**

Inspiziert von Asien, wird diesem in London kreierten Gin, neben Wacholder und Grapefruit, ganz speziell japanischer Sencha Tee und Chinesischer Grüntee beigegeben.

Es entsteht ein sehr weicher, komplexer Gin mit den Wacholdernoten und exotischen Teearomen.

- 24 Basil Smash (Beefeater 24, Basilikumblätter, Zitronensaft, Zuckersirup)
- French 75 (Beefeater 24, Orangenlikör, Zitronensaft, Champagner)

### **Monkey 47:**

Der Gin aus dem Schwarzwald, 47 Zutaten und der Affe sind eine Erfolgsgeschichte.

Neben Wacholder gibt es Besonderheiten, diese sind Preiselbeeren aus dem Schwarzwald, sowie Maiwipfel und Lavendel. Es ergibt ein meisterliches Destillat voller Komplexität, Weichheit und Harmonie.

Allein die Verwendung von Monkey 47, lassen klassische Gin Drinks, als ganz neues Geschmackserlebnis erscheinen, vielleicht hat auch dein Monkey Drink das Zeug zum Klassiker.

- Bee's Knees (Monkey 47, Honig, Zitronensaft, Zitronenzeste)
- Monkey Bramble (Monkey 47, Zitronensaft, Brombeerlikör, Zucker, Zitronenzeste)

### **Plymouth Gin:**

Körperreich, fast ein bisschen opulent, eröffnet sich dieser Gin, weich und vollmundig, leicht süsslich kommen seine Wacholdernoten, begleitet von der Würze des Kardamon und der Lieblichkeit der Koriandersamen. Eine Komposition aus der Hafenstadt Plymouth, in Süden von England.

Martinis mit diesem Gin, sind einfach genial.

- Fino Martini (Plymouth Gin, Fino Sherry, Lemon Twist)
- Sky Juice (Plymouth Gin, Kokoswasser, Milch, Muskat)
- The Spritz that fits (Plymouth Gin, Lillet Rose, Pink Grapefruitjuice, Sodawasser)

### **Lillet blanc:**

Harmonisch, elegant, chic, vielseitig. Dieser Weinaperitif aus dem Bordeaux in Frankreich, ist auch deshalb so beliebt, weil er als Basis eines Drinks eingesetzt werden kann, oder auch als geschmacksgebende Zutat, wie bei einem Martini Drink.

Orangen, Honig und exotische Fruchtnoten, mit der leichten Süße und dem geringen Alkoholgehalt, machen in universell.

### **Lillet rose:**

Der Aperitif im Rose Farbton, ist ein bisschen fruchtiger, ein Hauch von Rotwein lassen ihn weniger erscheinen als sein weißes Pendant.

- Lillet Winter Vive (Lillet blanc, Tonic, Birnenscheibe)
- Lillet Belle (Lillet rose, Kirschsafte, Apfelsafte trüb, Zimt, Zitronensaft) Hotdrink

### **Malibu:**

Das Original, ein Likör auf Rumbasis mit dem unverwechselbaren Kokosgeschmack. Ob als Basis für Sommerdrinks oder als Longdrink. Lass auch du das Sommerfeeling in deinen Drink.

- Malibu Pina Colada (Malibu, Ananassaft, Kokosmilch)
- Malibu Tonic (Malibu, Tonic, Limettenscheibe)

### **Ramazzotti Amaro:**

Italienische Lebensfreude im Glas. Der Bitter aus Mailand, mit den 33 Kräutern, als Basis für deinen Drink. Als Variante mit Fruchtsäften oder als Longdrinkvariante, überrasche uns, und schaffe es auf die Hemingway Getränkekarte.

- Ramazzotti Sour (Ramazzotti Amaro, Zitronensaft, Zucker, Blutorangensaft)
- White Crush (Ramazzotti Amaro, Ananassaft, Obers, Vanillesirup)

### **Ein Paar kleine Tipps noch:**

- Falls du keinen Zuckersirup hast, kannst du als Ersatz auch Puderzucker verwenden! 1 Kaffeelöffel entspricht zirka 1cl Zuckersirup
- Zuckersirup kannst du dir auch leicht selber machen! ¼ kg Zucker mit einem ¼ Liter Wasser aufkochen und abkühlen lassen – fertig.
- Als Messbecher eignen sich unter anderem geeichte Schnapsgläser.
- Eiswürfel kannst du zur bei diversen Tankstellen oder bei Wedl (manchmal auch bei Mc Donalds) besorgen.
- Kohlensäurehaltige drinks NIE shaken, sondern im Glas rühren
- Als Grundgerüst für Cocktails brauchst du meistens eine Sprituose, eine Süßquelle und eine Säurequelle
- Verwende als Basis für deinen Cocktail ein bekanntes Rezept oder deinem Lieblingscocktail und wandle es dann ab! (In der Fachsprache heißt das dann „Twist“)
- Ein guter Cocktail besteht nicht aus möglichst vielen Zutaten, sondern aus dem harmonischen Zusammenspiel der Zutaten.
- Vorausgesetzt du machst keinen Punch oder ähnliche, warme Cocktails, versuche, deine Drinks wirklich kalt zu mixen! Ungekühlte Drinks sind nicht gut!