

Cocktail Rezepte

Bishop Cocktail

Zutaten:

3 cl Canadian Whisky
1 cl Chartreuse (grün)
1 cl Vermouth rosso
1 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 32%

Gattung:

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

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abgießen.

Zusatz Info:

Canadian Whisky 40% - Chartreuse Grün 55%

Canadian Whisky 40%

Kanadischer Whisky hat von allen Whiskytypen den zartesten, leichtesten Geschmack. Ausgangsprodukte sind - wie auch für den amerikanischen Bourbon - hauptsächlich Roggen und Mais. Durch die Lagerung in frischen Eichenholzfässern bleibt der zweifach gebrannte Canadian Whisky von sehr heller Farbe und eignet sich hervorragend für die Verwendung in Mixgetränken.

Chartreuse (grün) 55%

Im Gegensatz zum gelben Chartreuse weist die grüne Variante dieses französischen Kräuterlikörs einen erheblich würzigeren, kräftigeren Geschmack auf. Sein Rezept basiert auf einer Formel für ein "Lebenselixier", das ein unbekannter Alchimist im Mittelalter erstmals aufnotierte und das durch die Mönche des Klosters La Grande Chartreuse in den nachfolgenden Jahrhunderten immer weiter verfeinert wurde.