Cocktail Rezepte

Cynar Cocktail

Zutaten:

3 cl Cynar
3 cl Vermouth bianco
Eiswürfel
Alkohol: 16%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: herb
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten direkt in einem Shortdrinkglas oder einem kleinen Tumbler mit einigen Eiswürfeln verrühren.

Zusatz Info:

Cynar 17%
Cynar ist ein auf der Basis von Artischockensaft, Würzkräutern und Alkohol hergestellter Aperitif. Der Name leitet sich vom lateinischen Namen der Artischocke, "cynara scolymus", ab.

Vermouth bianco 15%
Diese Spezialität aus Italien und Frankreich wird durch das Versetzen von Wein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und anderen Zusatzstoffen hergestellt. Neben der Verwendung in Mixgetränken wird der Vermouth auch gerne als Aperitif pur oder "on the rocks" getrunken. Ein bekannter Vertreter ist der Martini Bianco, es sind aber eine ganze Reihe weiterer Marken am Markt verfügbar.