

Cocktail Rezepte

Italian Cooler Cocktail

Zutaten:

4 cl Vermouth bianco
1 cl Grenadinesirup
12 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 4%

Gattung:

Kategorie: Soda
Geschmack: würzig
Dekoration: Orange
Menge: 17 cl

Zubereitung:

Vermouth und Grenadinesirup über einige Eiswürfel direkt in ein Longdrinkglas schütten und gründlich verrühren. Je nach Geschmack mit Sodawasser auffüllen; nochmals umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

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.