

Cocktail Rezepte

Manhattan Dry Cocktail

Zutaten:

4 cl Canadian Whisky
2 cl Vermouth dry
Eiswürfel
Alkohol: 33%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Dekoration: Olive
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Rührglas verrühren. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale abseihen.

Zusatz Info:

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.