

# Cocktail Rezepte

## Rob Roy Cocktail

### Zutaten:

4 cl Whisky (Scotch)  
2 cl Vermouth rosso  
1 dash Angostura  
Eiswürfel  
Alkohol: 32%

### Gattung:

Kategorie: Shortdrink  
Geschmack: aromatisch  
Menge: 6 cl

### Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Rührglas kurz und kräftig durchrühren. Durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen. Je nach Belieben können einige weitere Eiswürfel in das Glas gegeben werden.

### Zusatz Info:

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten: Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist.