

"BØDKERENS DRAM" COCKTAIL

Bag enhver whiskyflaske, er der altid en håndværker, som ikke bliver værdsat. Når du tager glasset op til næsen og nyder de subtile aromaer, som drammen giver, har man en tendens til at glemme bødkerne. Dette har Jameson destilleriet ændret med whiskeyen "Jameson Black Barrel", som er en fejring af det arbejde, bødkerne har brugt på hver tønde.

"Bødkerens Dram" er en twist af den gammeldags klassiker og ikke mindst en cocktail til ære for bødkerens fantastiske arbejde. Prøv den!

Hos Whisky.dk har vi den holdning, jo bedre produkter der bruges, jo bedre drink opnår man.



Ingredienser:

5 cl. Ron Zacapa XO Rom

6 cl Jameson Black Barrel

1 cl Rørsukker sirup

1 cl Cointreau Noir appelsin likør

4 dash af Angostura bitter

Isterninger

Garnish, citronskal

Fremgangsmåde:

Tilsæt isterningerne i et whiskyglas

Mix dernæst ingredienserne sammen i glasset og omrør efter smag. (evt. mix det i en shaker)

Tilføj til sidst citronskal som garnish (benyt den traditionelle citronskal, der er vredet hen over glasset, så skallens bitre citrusolier frigives) – evt. brug tørret citron.

Velbekomme!



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere