

Den Perfekte Whisky Sour opskrift med Talisker

Denne cocktail er baseret på whisky og helt bestemt Talisker Storm, som giver et røget præg til drinken.

Talisker ligger som bekendt på øen Skye, og det er det eneste destilleri på øen. Tanken bag Talisker Storm er at genoplive den stil, Talisker havde, da man begyndte at ”forynge” brugte træfade. Skotsk whisky har traditionelt altid været lagret på fade, der har været anvendt til anden spiritus eller hedvin, men når et fad er genbrugt et antal gange, er det ”dødt” og afgiver ikke længere noget til whiskyen.

Man fandt derfor ud af, at man kunne forynge fadene ved at skrabe dem rene indvendigt og dernæst ”riste” indersiden, hvorefter fadet fungerer som nyt. Talisker Storm er et blend af whiskies, hvoraf nogle har lagret på disse ”foryngede” fade, andre på brugte bourbonfade.

Vi anbefaler:

- 5 cl Talisker Storm
- 2 dash Angostura Bitter
- 2 cl Sukkerlage
- 4 cl. citronsaft (friskpresset naturligvis)
- 2 cl æggehvide
- Toppes med danskvand

Garnish - Garner med fennikeltop

Tilberedning: Hæld alle ingredienser i Shakeren og Dry shakes(Uden is).



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere