

10

THE MARTINEZ



Sich entscheiden zu müssen, kann zu deinem Drama werden. Man will unter keinen Umständen die falsche Wahl treffen oder sich für das erstbeste entscheiden. Zum Glück gibt es den MARTINEZ, der immerhin die Entscheidung zwischen süßem und herbem Drink erleichtert. Er kann einfach beides. Er repräsentiert dadurch die perfekte Verbindung zwischen einem Manhattan und einem Martini. Also wozu noch entscheiden?

1874 wurde er erstmals unter kalifornischer Sonne einem Minenarbeiter serviert und gilt seither als der »Vater des Martini« und gute Gene gibt man ja bekanntlich besonders gern weiter.

TASTING NOTES

Farbe: strahlend Rostbraun

Aroma: Fusion von Kirsche und Cola, mit einem leichten Anklang von Schlehe, Wacholder und Gewürzen, Noten von Potpourri, gebranntem braunen Zucker und Anklängen von Geranien und Pfeffer

Geschmack: seidig weich, lieblich und verhalten herb, verführerischer Mix aus Muskatnuss und Nelken mit einem Kern aus Wacholder, wird mit der Zeit würzig und leicht fruchtig-säuerlich, mit feinen Noten von Kumquats und Mandarinen

Abgang: langes, Zitrus-dominiertes Finish, Anklänge von Rhabarber und verschiedenen Gewürzen

Gesamt: ein wunderbar reicher und raffinierter Cocktail

	10		THE MARTINEZ			
	Inhalt: Gin, roter Wermut, Aromatic Bitter, Kirschlikör					
	Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Cocktailspitz abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromazerstäuber einmal benetzen.					
	0,7 Liter	33,7 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl		
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-martinez						