

# 3

## THE MANHATTAN



Der Innovative unter den Klassikern. Er machte den Wermut beliebt und als Dank machte der Wermut ihn zum »König der Wermut-Getränke«. Eine typische Win-win-Situation. Wer ein bisschen ursprüngliche New Yorker Barkultur im Cocktailspezialitäten genießen will, um der zu schnelllebigen Zeit für einen Moment zu entfliehen, sollte auf den Manhattan zurückgreifen und sich zurücklehnen.

Er ist ein typischer Manhattan, mit all seiner simplen aber komplizierten Zubereitung und seiner aufregenden Entspannung und genau das macht ihn perfekt. Perfekt zum Genießen, perfekt zum Teilen und perfekt für euch.

### TASTING NOTES

Farbe: leicht Kupfer

Aroma: intensive frische Noten von Kirschen und Orange, im Hintergrund Kräuter und Gewürze, weinähnliche Nase, mit reichen Noten von Pfeifentabak, Anklänge von Sherry, kandierten Schalen und Piment

Geschmack: die honigweiche Textur ist perfekt ausgewogen, kräutrig und leicht buttrig, mit herrlichen Wellen von Rosmarin, frischem Pfeffer und geschmorten Früchten, am Gaumen erscheint ein Hauch Zitrus

Abgang: langes, kräutriges Finish mit Noten von Orange, den Anklängen eines Dessertweins und mit einem Hauch Zedernholz

Gesamt: äußerst komplex und angenehm aromatisch

	<h1>3</h1>		<b>THE MANHATTAN</b>			
	<b>Inhalt:</b> Bourbon Whiskey, roter Wermut, Aromatic Bitter					
	<b>Zubereitung:</b> In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Cocktailspezialitäten abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromastäubchen einmal benetzen.					
	0,7 Liter	43,6 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl		
Weitere Infos: <a href="http://avantgarde-spirits.com/the-manhattan">avantgarde-spirits.com/the-manhattan</a>						