

11

THE BOULEVARDIER



Das Paradebeispiel für eine gelungene Kombination aus Prohibitionserbe und Pariser Extravaganz. Klingt etwas skurril, macht aber vor allem neugierig auf diese Kombination.

Die USA lagen trocken, die Prohibition wütete und Bartender suchten das Weite. Dabei fand der New Yorker Harry McElhonde sein Glück in Paris. Mit Pre-Prohibitions-Drinks und neuen Kreationen begeisterte er in seiner Harry's New York Bar. Die Bar erlangte Kultstatus und der BOULEVARDIER wurde zum Signature Drink eines einflussreichen Stammgastes, dem Herausgeber des Magazins »The Boulevardier«.

TASTING NOTES

Farbe: tief Rot

Aroma: elegant, verführerische Aromen von Beeren und Vanille, mit einem feinen Anklang von Muskatnuss und von neuem Eichenholz, Noten von Honig und Bienenwachs

Geschmack: hoch aromatisch und rund, rustikal und holzig, wohl abgerundete bittersüße Noten, mit einer Verflechtung von Vanille, Karamell und Zimt, leichte Anklänge von Nelken und roten Beeren

Abgang: eine subtile Süße, die in einem sehr angenehm herben Finish endet

Gesamt: eine brillante Fusion aus süß und herb

	<h1>11</h1>		<h2>THE BOULEVARDIER</h2>	
	<p>Inhalt: Bourbon Whiskey, italienischer Bitterlikör, roter Wermut</p>			
	<p>Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Tumbler-Glas abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromazerstäuber einmal benetzen.</p>			
	0,7 Liter	30,4 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl
<p>Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-boulevardier </p>				