

12

THE
BAMBOO

Kreiert vom »Vater des Bartending in Japan«, inspiriert durch die Kombination verschiedenster Ingredienzien und für hervorragend befunden von den internationalen Gästen des Hotels New Grand in Yokohama. Louis Eppinger war schon immer bekannt für seine außergewöhnlichen Drinks und sein BAMBOO wurde zu »Japan's Sherry Amour«

TASTING NOTES

Farbe: hell Bernstein

Aroma: nachhaltige, volle, fruchtige Aromen von Aprikose, Pfirsich und Rosinen, Variation von Kräutern und Gewürzen, mit einem Hauch von Mandeln und Nüssen

Geschmack: weinähnliche, süßliche Anklänge, gepaart mit leicht fruchtigen Aromen, angenehm trocken, mit einem Hauch Lavendel, Spuren von Rosmarin und Nelken

Abgang: am Gaumen weich und voll, mit einem langen Finish

Gesamt: ein eleganter Drink, herrlich frisch, komplex und vielfältig

	12		THE BAMBOO			
	Inhalt: Sherry, trockener Wermut, Orange Bitter, Aromatic Bitter					
	Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Cocktailspezialglas abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromastäuber einmal benetzen.					
	0,7 Liter	22,0 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl		
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-bamboo						