

1

THE MARTINI
COCKTAIL

Viele Kerle wollen so sein wie er, viele Frauen wollen ihn haben: trocken und herb mit einem erfrischend würzigem Charakter. »The King of Cocktails« wird seit seiner Listung im Bartender's Manual diskutiert wie kein anderer. Wie viel Gin und wie viel Wermut? Trockener oder süßer Wermut? Was passt besser, Zitrone oder Olive und dann natürlich die Mutter aller Fragen: gerührt oder geschüttelt?

Auf drei der vier Fragen wissen wir die Antwort und haben euch somit die Entscheidung abgenommen. Das Verhältnis stimmt, trocken ist das neue süß und bei uns wird gerührt und nicht geschüttelt. Einzig die Wahl der Garnitur überlassen wir euch und ihr könnt eurer Vorliebe nachgehen. Aber ob Olive oder Zitronenzeste, wir mögen den Martini Cocktail klassisch aus einem vorgekühlten Martiniglas.

TASTING NOTES

Farbe: blass Strohgelb

Aroma: eine spielerische Verflechtung von Wacholder mit einer Idee exotischer Früchte, Noten von Lakritze und ein subtiler Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer

Geschmack: trocken, herb mit süßlichen Anklängen, würzig am Gaumen mit Noten von Veilchen und Beerenfrüchten, eine markante Andeutung von Gin, harmonisch umspielt von Wermut, welcher dem Mundgefühl einen eleganten weinigen Charakter einhaucht

Abgang: lang und würzig, mit einem dualen Finish von Wacholderbeeren und Zimt

Gesamt: eine liebeliche Balance aus Gin und Wermut, mit einem erfrischenden, würzigen Charakter

	1	THE MARTINI COCKTAIL			
	Inhalt: Gin, trockener Wermut, Orange Bitter				
	Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Martiniglas abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromazerstäuber einmal benetzen.				
	0,7 Liter	42,3 % Vol.	Zitronenzesten	Zitronenöl	
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-martini-cocktail					