

2

THE OLD FASHIONED



Wir schwelgen nicht in alten Zeiten, wir leben sie einfach nur auf unsere Art. Wer einen OLD FASHIONED in der Hand hat, ist demnach alles andere als altmodisch. Er lebt einfach die old-fashioned-way-of-life-Philosophie: Genieße den Moment und koste jeden einzelnen davon voll aus.

Da er einer der traditionellsten Cocktails überhaupt ist, finden wir, er hat sich den Namen OLD FASHIONED mehr als verdient. Es ist allerdings verwunderlich, dass er dennoch einer der letzten Drinks war, den die Cocktail Renaissance der 1920er Jahre revitalisierte. Bourbon, Zuckersirup und Aromatic Bitter verleihen ihm seine nostalgische Sepia-Tönung und löschen dadurch jeden Zweifel, wieso der Drink so heißt, wie er heißt.

TASTING NOTES

Farbe: strahlend Karamell

Aroma: intensiv fruchtige Aromen, Noten von Vanille, reich an süßen Gewürzen und Röstaromen von neuer Eiche, toastig, mit Anklängen von Blutorange, verlockend durch getrocknete Kräuter

Geschmack: leicht bitter, mit süßen und würzigen Noten, volles Mundgefühl, mit einer Idee von kandierten Schalen, fesselnde Noten von Eiche und herben Früchten, Anklänge von frisch geröstetem Kaffee und Zedernholz

Abgang: lang und würzig, starke Noten von Zimt, Gewürzen und rauchigem Faszholz liebken den Gaumen, mit einer langanhaltenden Note von Blutorange

Gesamt: herrlich reich und würzig - intensiv Old Fashioned

	2		THE OLD FASHIONED			
	Inhalt: Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Aromatic Bitter					
	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.					
	0,7 Liter	45,5 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl		
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-old-fashioned						