

4

THE
NEGRONI

Der NEGRONI ist und bleibt ein klassischer Aperitivo und stammt natürlich aus dem Land, dem wir die Aperitif-Kultur überhaupt zu verdanken haben – Bella Italia! Was eine eher zufällige Kreation von 1920 doch so alles erreichen kann: Ruhm, Ehre, Begeisterung und immerhin ein Drittel der »Triple Crown«. So viel Etikette hätte niemand den klassischen Drinks zugetraut, zusammen mit dem Manhattan und dem Martini Cocktail hat auch der Negroni ein Fünkchen Adel abbekommen und das schmeckt man auch.

Seine leuchtende Farbe, sein bitterer Geschmack und seine süßen Noten sorgen dafür, dass der Drink trotz seines Vintage-Charakters ständig en vogue ist. Wir lassen ihn weiter auf der Überholspur und bieten ihm die Möglichkeit noch mehr Herzen zu erobern.

TASTING NOTES




Farbe: tief Rubinrot

Aroma: verführerisch mildes Bouquet mit einem Hauch Honig und einem Echo aus Kräutern, reich an Gewürzen, Andeutungen von Beerenfrüchten, Schlehen und Zwetschgen, mit Noten von getrocknetem Basilikum und von Olivenöl

Geschmack: samtig weich, vorherrschend Kirsche und Rhabarber, Anklänge von Wacholder und Enzian, mit einem Hauch von verschiedenen Gewürzen und etwas Eiche, weinähnlich, mit einer zarten Erscheinung von Lavendel und Veilchen

Abgang: ein sehr interessantes, langes Finish von gedünsteten Früchten, Rosenblüten und einem Hauch von Feigen

Gesamt: voll und intensiv, mit einem aufregendem Geschmack

	4	THE NEGRONI			
	Inhalt: Gin, italienischer Bitterlikör, roter Wermut				
	Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumbler-Glas geben und gut umrühren. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromazerstäuber einmal benetzen.				
	0,7 Liter	27,3 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl	
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-negronei					