

7

THE
VESPER

Jeder darf mindestens eine Schwäche haben, auch ein smarterer Geheimagent. Wir dürfen vorstellen: Die Liebe des Lebens des 007. »Ich glaube ich nenne den Cocktail ›Vesper.« »Des bitteren Nachgeschmacks wegen?« »Nein, wenn man ihn einmal gekostet hat, will man nie mehr was anderes.«

Der VESPER ist also ein James-Bond-Original und somit gebührt Ian Fleming mehr als ein Dank. Danke für James Bond und vor allem danke für den Cocktail aus Gin, Wodka und französischen Weinaperitif, den er 1953 für seinen Agentenkrimi »Casino Royale« erfand.

TASTING NOTES

Farbe: strahlend klar

Aroma: voll und intensiv, leicht fruchtig, von Wacholder geführtes Aroma, mit einem leichten Hauch von Zitrus und Geranien, Anklänge von verschiedenen getrockneten Kräutern und ein wenig geriebener Muskatnuss

Geschmack: fein herb und vollmundig, reich an Kopfnoten von frischen Zitronenzesten, blumige Noten von Geranien, ein beiläufiger Hauch von Rosenblättern und eine würzige Note, die an Oliven erinnert

Abgang: langanhaltendes kräutriges Finish, gefolgt von einem Hauch von Mandeln

Gesamt: frisch, duftend und wunderbar kräftig

	7	THE VESPER			
	Inhalt: Gin, Wodka, französischer Weinaperitif				
	Zubereitung: In ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut verrühren und in ein Cocktailspitz abseihen. Eine Zeste in den Drink geben. Als Finish den Cocktail mit dem Aromazerstäuber einmal benetzen.				
	0,7 Liter	43,0 % Vol.	Zitronenzesten	Zitronenöl	
Weitere Infos: avantgarde-spirits.com/the-vesper					