

# 9

## THE ROB ROY



Er erinnert stark an den Manhattan, wenn man sich seine Zusammensetzung anschaut und trotzdem sind die beiden vollkommen unterschiedlich. Man kann ja bekanntlich auch nicht Äpfel und Birnen vergleichen. Einer verbreiteten Erzählung nach ist der ROB ROY nach Robert MacGregor, dem schottischen Robin Hood, benannt. Er könnte jedoch auch nach einem Broadwaystück benannt sein. Ob Gutmensch oder Theater, das ändert ja aber nichts an seinem Geschmack.

Der ROB ROY ist einfach ein sympathischer Typ. Sein Scotch macht ihn schottisch, sein Wermut macht ihn italienisch und der Bitter macht ihn besonders und am besten kann man »straight up« genießen.

### TASTING NOTES

Farbe: dunkel Rostbraun

Aroma: opulent und reif, holzige Noten mit rauchigen Anklängen, ein Hauch von saftigen Sultaninen und Schattenmorellen, Kräutern und Orangen, sehr fruchtig und intensiv, süß und malzig

Geschmack: kräftig und bittersüß, ein voller Körper mit einer dezenten Süße, reich an Früchten, leicht holzig und rauchig, mit einem Kern von Rosinen und dezenten Spuren von Schokolade und Kräutern

Abgang: lang, mit einem kräutrigen Finish, saftig und vollmundig

Gesamt: perfekt ausbalanciert, bittersüß

	<h1>9</h1>		<h2>THE ROB ROY</h2>		
	<p><b>Inhalt:</b> Scotch Whisky, roter Wermut, Aromatic Bitter</p>				
	<p><b>Zubereitung:</b> 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.</p>				
	0,7 Liter	32,7 % Vol.	Orangenzesten	Orangenöl	
<p>Weitere Infos:  <a href="http://avantgarde-spirits.com/the-rob-roy">avantgarde-spirits.com/the-rob-roy</a></p>					