AMLINGER & SOHN

WEINGUT · NEEF/MOSEL

COCKTAILS MIT CHARDONNAY & CRÉMANT

CHARDO-CELLO-SINGLE MALT

- 0,2l Chardonnay »Bestes Fass«, kühlen auf 10°C
- 1cl Limoncello
- 24h in Whisky eingelegt Heidelbeeren und Brombeeren s.u.
- auf Wunsch dazu 0,5cl guter Bourbon-Whisky oder weiche fruchtige Whisky Slyrs Marsala Cask 2017
- alles bis auf die Heidelbeeren mit crushed Ice shaken und abseihen, Beeren reinfallen lassen
- 1 Blutorangenscheibe und wenn's gefällt Minze zur Deko

© Christian

Frische durch Zitrone, Rauch und Weichheit und Frucht durch Chardonnay, Textur und einen Fruchtkick durch die Beeren.

Mit Löffel servieren aus einem extrem großen bauchigen Burgunderglas.

CRÉMANT OLD CUBAN

Mojito für Erwachsene, kreiert von der New Yorkerin Audrey Saunders.

- 4cl mindestens 20 Jahre alter Rum (Quorhum Unhiq XO, Centenario 30 anos, Presidente Marti 23YO Solera Rum, El Dorado 21 anos)
- 2 cl Limettensaft
- 3 cl Zuckersirup
- 2 Schuss Angosturabitter
- 8 bis 10 Minzblätter
- 6 cl Crémant

Minze zerstoßem, alle Ingredienzen außer dem Crémant darauf geben, auf Eis shaken und in ein vorgekühltes Sektglas doppelt durchseihen, um eine reine Flüssigkeit zu erreichen. Mit Crémant auffüllen und mit Minze garnieren.

CRÉMANT 1869

- 15 ml Agavensirup
- 2 Schuss Grapefruit Bitters
- 1 Schuss Orangenblütenwasser
- 10cl Chardonnay-Pinot Noir Crémant

mit Schleierkraut verzieren

SEELBACH

- 3 cl Bourbon Whiskey
- 1,5 cl Triple Sec (Cointreau)
- 7 Spritzer (20 Tropfen, ca. 3,5ml) Angosturabitter
- 7 Spritzer (20 Tropfen, ca. 3,5ml) Peychaud's Bitters
- 15 cl Chardonnay-Pinot Noir Crémant

Bourbon, Cointreau, Angosturabitter und Peychaud's Bitters auf Eis shaken und vorsichtig umrühren. In ein gekühltes Champagner-Glas abseihen und mit Crémant auffüllen. Optional mit etwas Zitronenzeste garnieren.

CRÉMANT FRENCH 75

Der wohl berühmteste Champagnerdrink „Soixante Quinze" (französisch für 75) wurde nach einer Kanone benannt. Dementsprechend durchschlagend ist auch sein Effekt.

- 2 cl Dry Gin
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- ein Zuckerwürfel, einfach in's Glas werfen
- 10cl Chardonnay-Pinot Noir Crémant

Gin, frisch gepresste Zitrone und Zucker in einen Shaker auf Eis shaken, dann in ein stark gekühltes Sektglas durchseihen und mit Crémant auffüllen. Optional: Mit einer Cocktailkirsche verzieren.

Der Name kommt daher, dass er so gut reinhaut wie eine 75mm-Kanone...

WWW.AMLINGER.DE/A/33-1
WWW.AMLINGER.DE/A/5