AMLINGER & SOHN

WEINGUT · NEEF/MOSEL

COCKTAILS MIT CHARDONNAY

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

Alles bis auf die Heidelbeeren mit crushed Ice shaken und abseihen, Beeren reinfallen lassen. Eine Blutorangenscheibe und wenn's gefällt Minze zur Deko 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. © Christian

CHARDONNAY SOUR

- 90ml Chardonnay »Bestes Fass«, kühlen auf 10°C
- 30 ml Bourbon oder gereifter Rum (optional – für Tiefe, aber kann auch ohne)
- 20 ml frischer Zitronensaft
- 15 ml Zuckersirup (1:1 Wasser und Zucker)
- 1 Spritzer Angostura Bitter (optional, mehr Tiefe)
- Eiweiß oder Aquafaba (ca. 15 ml) – für Schaum und Textur

Alle Zutaten ohne Eis in einen Shaker geben (für den "Dry Shake", damit sich das Eiweiß gut aufschäumt). Kräftig schütteln. Dann Eis dazugeben und nochmal gut shaken. In ein Coupette- oder Tumblerglas abseihen. Mit einer Zitronenzeste oder etwas Muskatnuss garnieren.
Warum das funktioniert: Der Chardonnay bringt Volumen, Eiche und Vanillenoten. Zitronensaft und Zuckersirup balancieren das mit Frische. Eiweiß rundet das Ganze cremig ab. Wenn du Bourbon oder Rum hinzufügst, bekommst du einen intensiveren, fast dessertartigen Cocktail.

FRÜHLINGS-COCKTAIL: CHARDONNAY BLOSSOM

- 90ml Chardonnay »Bestes Fass«, kühlen auf 10°C
- 20 ml Holunderblütenlikör
- 15 ml Zitronensaft (frisch gepresst)
- 10 ml Weißer Pfirsichsirup (oder ein leichter Zuckersirup)
- 2–3 Gurkenscheiben
- Soda oder trockener Tonic (zum Auffüllen)

Gurkenscheiben leicht andrücken und mit den flüssigen Zutaten (außer Soda) shaken. In ein Weinglas oder ein Longdrinkglas mit Eis abseihen.Mit Soda oder Tonic auffüllen. Mit Gurke, Minze oder einer essbaren Blüte garnieren Vibe: Leicht, floral, frisch – perfekt für sonnige Nachmittage auf dem Balkon.

COZY & TIEF: GOLDEN BARREL

- 80ml Chardonnay »Bestes Fass«, kühlen auf 10°C
- 25 ml gereifter Rum oder Amlinger Weinbrand XO
- 15 ml Ahornsirup oder Honigsirup (1:1 mit heißem Wasser)
- 1 Spritzer Orange Bitters und Angostura Bitters
- Orangenzeste + optional gerösteter Rosmarinzweig als Garnitur

Alle Zutaten mit Eis in einem Rührglas kalt rühren. In einen Tumbler mit großen Eiswürfeln abseihen. Mit der Orangenzeste und ggf. Rosmarin aromatisieren.
Vibe: Warm, komplex, leicht rauchig mit feiner Süße – wie ein Kaminabend in flüssiger Form

WEIN: WWW.AMLINGER.DE/A/5