

G'OLLES
NEGRONI



NEGRONI



Für viele die heilige Dreifaltigkeit des Cocktails: die unendlich faszinierende Mischung von Gin, Bitter und Wermut.

Wir haben den Negroni kurzerhand mit unseren eigenen Spirituosen neu interpretiert.

ZUTATEN

3

2 cl
HANDS ON Gin

2 cl GÖLLES
Vogelbeerbitter

4 cl ALFRED
Wermut dry

ZUBEREITUNG FÜR DEN PERFEKTEN DRINK

Gin, Bitter und Wermut in einem großen Glas mit viel Eis kalt rühren. Über ein Sieb in die gewünschten Gläser füllen. Mit einer Orangen- oder Zitronenzeste garnieren. Optional mit einem Schuss Sodawasser aufgießen.

WOHER KOMMT DER NEGRONI?

Ein Florentiner Barmann soll im Caffé Casoni den Grafen Camillo Negroni mit seinem üblichen Getränk Americano bewirten haben. Statt des Sodas gelüstete es den Grafen eines Tages nach etwas Stärkerem und so landete Gin in seinem Glas. Diese Interpretation nach „Negroni-Art“ wurde zum Fixstern am „Aperitivo-Himmel“.