

COCKTAIL

KOHL BERGAPFELSAFT



**KREIERT VON
WOLFGANG MAYER, BAR- UND LOUNGE MANAGER**



LE WHISKY ROUGE

Eine extravagante Vermählung von erdig-rauchigen und sonnig-erfrischenden Aromen.

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

- 5 cl KOHL Bergapfelsaft Rouge
- 3 cl Laphroaig 10y
- 3 cl Dry Sherry
- 2 cl Japanischer Whisky
- 2 cl Agavensirup
- 1 cl Eiweiß

GARNITUR: Schokoladenblatt, blaue Meringue

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker füllen und kräftig schütteln. Dann in ein gekühltes Champagnerglas abseihen und mit Schokoladenblatt und blauer Meringue verzieren.

WWW.KOHL.BZ.IT