

Leckere Winterdrinks für die kalte Jahreszeit

An trüben, grauen Tagen denkt man ja gern an den Sommer zurück. An ausgelassene Abende, Grillen im Garten mit Freunden und bunten Cocktails. Und jetzt in der kalten Jahreszeit? Da treffen wir uns auf Weihnachtsmärkten, stoßen fröstelnd mit Glühwein oder viel zu süßer Feuerzangenbowle an. Aber der Winter hat bessere Drinks verdient! Laden Sie doch Ihre Freunde mal wieder ein – und überraschen Sie sie mit raffinierten winterlichen Kreationen – ganz ohne Rotwein! Wir stellen Ihnen neun gar nicht komplizierte Rezepte für einen ausgelassenen Abend vor, die garantiert Eindruck machen. Cheers!

IRISH MAN IN NEW YORK



„Den mild-komplexen ‚Irish Man‘ werden auch Nicht-Whiskeyliebhaber zu schätzen wissen.“

- 6 cl Glendalough Double Barrel
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zucker
- Topping mit Rotwein Zitronenöl aus Zeste

(Schneider & Levi, ca. 32,- €)

TITO'S ESPRESSO MARTINI



„Der perfekte Kick-Off für einen langen Winterabend! In den USA ist Tito's mit Espresso mittlerweile Kult.“

- 4cl Tito's Vodka
- 2cl Merlet C2 Café
- 2cl Espresso

(Schneider & Levi, ca. 28,- €)

OSTHOLSTEINER BRÜDERSCHAFT

„Es gibt Abende, da braucht man nach einem guten Essen in guter Gesellschaft nichts außer einen guten Doppelkorn. Cheers!“

- 8cl THE OSTHOLSTEINER DOPPELKORN
- 2 Gläser

(www.the-ostholsteiner.de, ca. 30,- €)



„ES MUSS NICHT IMMER GLÜHWEIN SEIN.“

Empfohlen von Spirituosen-Experte Jens Lühmann von der Weinquelle in Hamburg. „Winterzeit ist Genusszeit. Da weiß man einen gut gemachten Cocktail doch erst recht zu schätzen. Besonders gern am Kamin!“ Höchste Zeit also, die hier von Jens Lühmann empfohlenen Rezepte mal auszuprobieren.



WALDLER ROYAL

„Mehr Südtirol in einem Drink geht nicht!“

- 2cl Waldler
- 1cl Waldhimbeerlikör Unterthurner
- Prosecco Unterthurner
- 1/2 Zitrone
- 4-5 Himbeeren
- 2 Scheiben Ingwer

(www.unterthurner.de, ca. 23,- €)



SAN FRANCISCO GIN-TONIC

„Ein Gin-Tonic geht immer – zu jeder Jahreszeit.“

- 4cl Gin No.209
- Fentimans Tonic Water
- Zitronenscheibe

(Schneider & Levi, ca. 32,- €)



MOBI SOUR

„Eine neue Kreation aus der Bar Le Lion in Hamburg - fruchtig und rauchig zugleich!“

- 6cl Scheibel Premium Moor-Birne
- 2,5cl frischer Zitronensaft
- 1,5cl Monin Rohrzucker

(www.weinquelle.com, ca. 33,- €)



CARIBBEAN MANHATTAN

„Ein bisschen Karibik, wenn es draußen fröstelt oder stürmt.“

- 5cl Pyrat X.O. Rum
- 2cl Vermouth
- 2 Spritzer Chocolate Bitters

(Schneider & Levi, ca. 32,50 €)



ELEPHANT SLOE GIN AUF ORANGE

„Das fein-herbe Schlehenaroma ist ein winterliches Upgrade für den klassischen Gin-Tonic.“

- 5cl Elephant Sloe Gin
- 12,5cl Tonic Water
- Orangenzeste
- 2 Tropfen Orangenbitter

(www.weinquelle.com, ca. 35,- €)



LÜTJE MINZE IN HEISSER SCHOKOLADE

„Achtung, wenn Sie das probiert haben, wollen Sie heiße Schokolade nie wieder anders trinken!“

- eine Tasse heiße Schokolade
- 2 – 4cl Lütje Minze Original Pfefferminz-Schnaps

(D.H.Boll, ca. 12,50 €)

