



Wood Barreled Negroni

Produzent	Barrel Aged Brothers
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Negroni
Anbau	Traditionell
Alkoholvolumen	28.2%
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	50 cl / 1 Stk

Ein Cocktailliklassiker der nicht in Amerika sondern in Europa erfunden wurde. Um das Jahr 1920 kreierten die Italiener den Torino Milano (Campari aus Milano, Amaro aus Turin). Durch die amerikanischen Touristen, welche einen Schuss Soda in den Torino Milano wünschten, wurde daraus der Americano. Für den Graf Camillo Negroni war dieses Getränk jedoch zu schwach und er bestellte deshalb im Caffè Casoni in Florenz eine stärkere Variante des Americano. Der Bartender Fosco Scarselli tauschte das Soda durch Gin und die Zitronenzeste durch eine Orangenzeeste aus. Der Negroni war geboren.

London Dry Gin, italienischer Vermouth und Campari – der Negroni ist geboren. Dieser Apéro Klassiker wird über einem Monat im Akazienfass gelagert. Das eher kräftige Akazienholz gibt dem Drink eine zusätzliche Holznote und rundet ihn geschmacklich ab. Wir empfehlen, diesen Drink auf Eis oder im Rührglas kalt gerührt zu servieren. Für eine zusätzliche erfrischende Note, kann man eine Orangen- und/oder Zitronenzeste dazugeben.