

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Gentleman

MIXOLOGY

Die Mixologie, bei der wertvolle Grundzutaten gekonnt miteinander gemixt werden, ist zu einer echten Kunst geworden. Hier stellen wir Ihnen Cocktails vor, die mit Rum, Gin, Champagner, Wodka, Wermut, Kräuterbitter zubereitet werden ...

Die Kunst der Alchemie

Dieser Kräuterbitter schmeckt jedem

Dank dem schönen süßen Zusammenspiel erobert dieser Kräuterbitter alle Cocktail-Fans

“Alkohol ist eine wertvolle Flüssigkeit: sie bewahrt alles, Geheimnisse ausgenommen.”

CARY GRANT

Schauspieler

AMARO NONINO

Ein eleganter, durch Traubenbrand veredelter Bitterlikör mit großer Persönlichkeit und außergewöhnlichem Kräuterduft. Entstanden ist er nach dem alten Originalrezept von Antonio Nonino in Verbindung mit der langjährigen Destillationskunst von Familie Nonino, die seit über 120 Jahren den italienischen Spitzenbetrieb führt. Für das Wein- und Gourmetmagazin Falstaff gehört Amaro Nonino Quintessentia zu den drei besten Kräuterbittern der Welt, denn er überzeugt durch “Duft von Orangenesten, Bitterorangenmarmelade, Thymian, Menthol sowie exotische Noten wie Mango; am Gaumen ein schönes Spiel aus süß und bitter”. Dank seiner Vielseitigkeit ist der Amaro Nonino Quintessentia jetzt schon der Protagonist in vielen Cocktails, die von international bekannten Mixologen kreiert werden. Ein Teil des Erfolgs ist Sam Ross, einem New Yorker Mixologen zu verdanken, der 2007 den Paper Plane erfand. Dieser Cocktail wurde dann 2016 von der The New York Times ausgewählt, um die Kategorie der “equal-parts cocktails” zu repräsentieren, d. h. jene Drinks mit maximal 5 Zutaten, die alle in der gleichen

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Menge vorhanden sein müssen. Nachdem er alle Cocktail Bars der Welt erobert hat, gilt der Paper Plane heute als unverzichtbarer "klassisch-moderner" Cocktail.

PAPER PLANE

Zutaten:

4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia

4,5 cl Aperol

4,5 cl Bourbon

4,5 cl frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Amaro Nonino Quintessentia, Aperol und Bourbon in gleicher Menge mit frisch gepresstem und gefiltertem Zitronensaft mischen. Mit Eis shakern und filtern.

Juni 2018