

Hernö Negroni.

Negroni är en riktig klassiker inom cocktailvärlden. Dess ursprung är omtvistat, men de flesta tror att det var på Caffé Casoni i Florens som drinken kom till. Det sägs att det var överste Camillo Negroni år 1919 som bad bartendern att byta ut sodavattnet i sin Americano till gin, och vips, så var en ny klassiker född.

Vi har tagit fram en lyxvariant på denna tidlösa drink med prisbelönta Hernö Gin. Receptet hittar du nedan!



1 DRINK



5 MIN

Cocktail

Negroni

Ingredienser:

2 cl Hernö Gin
2 cl Carpano Bitter
2 cl Antica formula

Gör så här:

1. Häll samtliga ingredienser i ett lågt glas fyllt med is.
2. Garnera med en skiva rostad apelsin och njut.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

En hantverksgin i världsklass. Rund enbärskaraktär med friska citrustoner och en komplex blommighet som bärs upp av en lätt oljig textur.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Antica formula

Systembolagsnummer: 77908

199,00 kr

Vermouth med kryddig doft med inslag av pomerans, torkade körsbär, vanilj, kanel och nötter. Dricks som apertif eller som här i cocktails.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Carpano Botanic Bitter

Systembolagsnummer: 81400

319,00 kr

En uppfriskande och klar röd bitter med smak av saffran, myrra och apelsinskal med tydliga bittra inslag.

Se också



Wild Negroni.

Testa en lite annorlunda variant på den klassiska drinken Negroni.

[Läs mer](#)



Carpano Botanic Bitter – klassisk cocktailbas i modern tappning.

Nyheten Carpano Botanic Bitter är en klassisk cocktailbas i modern tappning. Det är röd bitter av hög kvalitet som passar bra i aperitivon.

[Läs mer](#)



Guldmedalj till Hernö Navy Strength Gin.

Hernö Navy Strength Gin har belönats med guld i en av världens mest prestigefulla tävlingar inom vin- och sprit. En smakupplevelse som sticker ut!

Läs mer

Utskrift