

Late Harvest.

Elegant och syrlig drink med en lätt sötma och toner av ekfat från Koskenkorva Sauna Barrel.



1 DRINK

Cocktail

Late Harvest

Ingredienser:

- 2 cl Koskenkorva Sauna Barrel
- 2 cl Nederburg Noble Late Harvest
- 2 cl citronjuice
- 1,5 cl lönnsirap
- 1 stänk Angostura Bitters
- 1 äggvita eller Aquafaba (frivilligt)

Gör så här:

1. Fyll ett glas med is.
2. Håll alla ingredienser i en shaker och skaka ordentligt.
3. Sila upp drinken i glaset och garnera med ett apelsinzest.



Spara i lista

Koskenkorva Sauna Barrel

Systembolagsnummer: 82684

234,00 kr

En vodka som har lagrats i kraftigt kolade ekfat av amerikansk ek. Smaken är rund och har inslag av rök, vanilj och rostade mandlar.



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Ett prisbelönt vin att servera till desserter av frukt och bär eller till lagrade grönmögelostar.

Se också





Steam & Smoke.

Det här är en mycket elegant cocktail där den gamla tidens cocktailkultur möter finsk, rökig bastu.

Läs mer



Koskenkorva Lemon – en blandning av sött och surt.

Koskenkorva Lemon är gjord enbart av naturliga råvaror, både zest och fruktkött från citroner används. Dricks kall som den är eller i goda drinkar.

Läs mer



Midsummer Night's Dream.

Drinken som för tankarna mot den varma midsommarnatten.

Läs mer



Vodkadrinkar - 10 drinkar med vodka som bas.

Vodka är en de bästa baserna i cocktails eftersom den kan användas på många olika sätt. Vi tipsar om 10 goda drinkar med vodka som bas.

Läs mer

Utskrift