

Remedy.

Med sin lite rökiga karaktär är detta en cocktail för finsmakaren. Den passar perfekt tillsammans med en god bok framför brasan.



1 DRINK

Cocktail

Remedy

Ingredienser:

- 3 cl Koskenkorva Sauna Barrel
- 1 cl rökig single malt whisky
- 2 cl citronjuice
- 2 cl honung
- 2-3 skivor färsk ingefära

Gör så här:

1. Fyll ett lågt glas med is.
2. Mät upp alla ingredienser i en shaker.
3. Fyll shakern med is och skaka ordentligt.
4. Sila upp drinken i glaset och garnera med ett citronzest.



Spara i lista

Koskenkorva Sauna Barrel

Systembolagsnummer: 82684

234,00 kr

En premiumvodka som lagrats i ekfat av amerikansk ek. Den bjuder på intressanta inslag av rökighet, fat, vanilj och rostade mandlar.



Spara i lista

Bunnahabhain Mòine

Systembolagsnummer: 10106

409,00 kr

En mycket trevlig och prisvärd whisky från Islay. Den har en tydlig rökighet och inslag av päron, ljunghonung, halm, ostronskal, vanilj och grapefrukt.

Se också



Horse's neck.

Whiskeyns mjuka karamellsmak möter den fräscha ingefäran i Ginger Ale och ger en stor smakupplevelse med ett fåtal ingredienser.

[Läs mer](#)



Ny het shot med ingefära och låg alkoholhalt.

Tillverkas genom att färsk ingefära och citronskal får ligga och dra i vodka. Kan drickas som shot eller användas till att blanda fräscha drinkar.

[Läs mer](#)



Tina Shine's Old Fashioned.

Här är bartendern Tina Shines tolkning av den klassiska drinken Old Fashioned. En cocktail som kräver få ingredienser men mycket kärlek.

Läs mer

Utskrift