

# Grappa Sour.

Drinken Pisco Sour känner du säkert till, men har du någon gång smakat en Grappa Sour?



1

Cocktail

## Ingredienser:

50 ml Poli Grappa

30 ml citronjuice

20 ml sockerlag

äggvita

Garnish: Peychaud's Bitter eller kanel

## Gör så här:

1. Häll alla ingredienser (förutom garnishen) i en shaker med is och skaka kraftigt.
2. Sila av vätskan, häll ut isen och häll tillbaka vätskan i shakern. Skaka igen utan is för att få ett fint äggviteskum.
3. Häll drinken antingen i ett martiniglas utan is, eller i en whisky tumbler med is.
4. Garnera med ett par skvättar Peychaud's Bitter eller pudra lite kanel över skummet.

Druvbasen är en gemensam nämnare i en Grappa Sour vs. en Pisco Sour.

Den italienska respektive peruanska eller chilenska spriten delar såldes smakprofil. Deras karaktär är fruktig, och tonerna kan gå från druvor (muskat, russin) till plommon, persika, ja kanske till och med banan, vi finner också kryddiga inslag av bland annat vanilj, kanel och lakrits, och inte att förglömma; dess blommiga komponenter så som honung, mynta, jasmine, fläder, rosmarin — ja listan kan göras lång på ingredienser som ringar in smakupplevelsen av grappa och pisco.



Spara i lista

## Poli Cleopatra Prosecco Oro

Systembolagsnummer: 305

259,00 kr

---

Till denna cocktail rekommenderar vi en frisk grappa med aromer av blommor, persika, aprikos, banan som harmoniserar fint med toner av vanilj från ekfaten.

## Se också



Grappa - avrunda middagen med en digestif.

Få drycker signalerar kontinental sommarkväll så som grappa. Tina Shine berättar mer om denna härliga, italienska digestif.

[Läs mer](#)

---



Vi välkomnar grappan med öppna armar.

Visste du att grappa görs på druvrester? Här berättar vi allt du behöver veta om grappa: om tillverkningen, historien och tips på riktigt bra grappa!

[Läs mer](#)

---

Utskrift