

DRINKS.

Sea Breeze



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Vodka
- **10cl** Cranberrysaft
- **5cl** Grapefruitsaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit Eis in einem Highball-Glas gut durchmischen
2. Mit einem Limettenschnitz garnieren



Beschreibung

Der in den 1980er entstandene Sea Breeze ist ein Vodka basierter Cocktail mit fruchtigen Cranberry Noten. Die Vorgängerversion kennt man seit den 1930er Jahren, wo er im legendären "The Savoy Cocktail Book" als Sea Breeze Cooler auf Gin basis zum ersten Mal auftauchte. Über die Jahre wurde der Cocktail zum Selbstläufer bis er seine heutige Form auf Basis von Vodka mit Cranberrysaft annahm. Er ist relativ unkompliziert in seiner Zubereitung und kann mit jedem beliebigen Vodka zubereitet werden.