

DRINKS.

Simple Negroni



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **9cl** Conte Camillo
- Eiskwürfel
- Orangenzeste

Zubereitung

1. Alle Zutaten direkt in das Glas füllen.
2. Sanft umrühren.



Beschreibung

Der bitter-süsse Pre-Dinner-Cocktail Negroni ist auf den Grafen Camillo Negroni zurückzuführen, der 1919 zum ersten Mal nach einem «Americano mit Gin» verlangte. Bartender Fosco Scarselli aus Florenz erfüllte ihm diesen Wunsch und der entstandene Cocktail war ein Hit. Heute darf der Negroni auf keiner gut geführten Cocktailkarte fehlen, wobei über die Jahrzehnte Hunderte von Rezeptvariationen aufgetaucht sind. Unter den zeitgenössischen Negroni-Variationen fällt der Negroni Bianco besonders auf - statt süßem, rotem Vermouth wird trockener, weisser Vermouth verwendet und statt Campari kommt ein weisser Bitterlikör ins Glas. Die Idee zum weissen Negroni hatte Bartender Wayne Collins, der seine originelle Kreation aus Plymouth Gin, Suze und Lillet Blanc im Jahr 2001 auf der VinExpo in Paris vorstellte. Wie das Original wird der Negroni Bianco in einem O.F.-Glas mit Eiskwürfeln und Orangenscheiben-Deko serviert.