



Erfrischende Frühlingsdrinks mit Gin zum Welttag des Cocktails

Stuhr, 12.05.2023 In diesem Jahr fällt der Weltcocktailtag auf den morgigen Samstag eines deutschlandweit zumeist sonnigen Wochenendes. Zu den allmählich steigenden Temperaturen passen frühlingshafte Cocktails mit aromatischem Gin. Diese sechs leckeren Rezepte sind leicht zu mixen und setzen zu Hause Urlaubsgefühle frei. Eincremen nicht vergessen!

Lavendel Gin Fizz



In der französischen sowie südeuropäischen Küche ist Lavendel eine Basiszutat. Wie gut die angenehm duftende Pflanze in einen Cocktail passt, zeigt dieses verlockende Getränk. Beim Lavendel Gin Fizz passt die elegante Note der wohlduftenden Pflanze hervorragend zum No.3 Gin und unterstreicht dessen feine Aromen.

Zutaten:

5 cl No.3 London Dry Gin
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 cl Lavendelsirup
Soda Water
Zitrone und Lavendelzweig für die Garnitur

Zubereitung:

No.3 Gin, Zitronensaft und Sirup in einem Cocktailshaker auf Eis schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen, das mit frischen Eiswürfeln gefüllt ist. Mit Soda auffüllen und vorsichtig unterheben. Mit einer Zitronenspirale und einem Lavendelzweig garnieren.



Summer Breeze



Sommer, Sonne und eine frische Meeresbrise: Danach schmeckt der Cocktail Summer Breeze. Der Klassiker ist seit den 1980er-Jahren in aller (Urlauber-)Munde. Schnell und unkompliziert zubereitet, schmälert schon seine leuchtend frische Farbe das Fernweh und verwandelt die heimische Couch kurzerhand in einen Strandkorb.

Zutaten:

5 cl No.3 London Dry Gin

9 cl Cranberrysaft

1,5 cl Grapefruitsaft

Limettenspalte oder Orangenscheibe als Garnitur

Zubereitung:

No.3 Gin, Cranberry- und Grapefruitsaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und verrühren. Mit einer Limettenspalte oder Orangenscheibe garnieren.

No.3 Bellini



Pfirsich und Sekt passen zusammen. Das beweist der Cocktail-Klassiker Bellini schon seit den 1940er-Jahren. Damals von Giuseppe Cipriani in Venedig erfunden, bietet der Drink die perfekte Harmonie aus satt-süßem Pfirsich und der leichten Prosecco-Säure. Der perlende Italiener ist das perfekte Getränk für frühlingshafte Erfrischungsmomente.

Zutaten:

1,5 cl No.3 London Dry Gin

1,5 cl Püree vom weißen Pfirsich

1 cl Zuckersirup

Prosecco

Pfirsichscheibe für die Garnitur

Zubereitung:

No.3 Gin, Püree und Zuckersirup in ein Sektglas Glas geben und umrühren. Langsam mit Prosecco auffüllen und vorsichtig unterheben. Mit einer Pfirsichscheibe garnieren.



No.3 Gin Bramble

Dies ist einer der beliebtesten Cocktails Großbritanniens. 1984 kreierte ihn in London der Bartender Dick Bradsell, indem er den Singapore Sling etwas britischer werden lassen wollte. Als heimische Frucht lang die Brombeere nah. Eine hervorragende Wahl!



Zutaten:

- 5 cl No.3 London Dry Gin
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1 cl Brombeersirup
- 4-6 Brombeeren für die Garnitur

Zubereitung:

No.3 Gin, Zitronensaft und Brombeersirup in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktailshaker geben, gut schütteln und in einen mit Crushed Ice gefüllten Tumbler abseihen. Mit frischen Brombeeren garnieren.

St. James's Spritz

Der St. James's Spritz ist als perfekter Frühlingsdrink sowohl trocken als auch duftend und botanisch. Der spritzige Begleiter jeder Garten- und Dachterrassenparty verkörpert ausbalancierte Raffinesse und Eleganz.



Zutaten:

- 3,5 cl No.3 London Dry Gin
- 1,5 cl Holunderblütensirup
- Champagner oder Crémant
- Rosmarinweig und Pink Grapefruit für die Garnitur

Zubereitung:

Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen, No.3 Gin und Holunderblütensirup hinzugeben und vorsichtig verrühren. Das Glas mit Champagner oder Crémant auffüllen und mit einer Scheibe Pink Grapefruit sowie einem Zweig Rosmarin garnieren.

No.3 LONDON DRY GIN

No.3 Gin Rickey



Ein klassischer Highball-Cocktail, der nicht nur Gin & Tonic Fans schmeckt. Bei diesem Drink löst Sodawasser das Tonic ab. Außerdem wird er mit einem Spritzer Limette und einem Schuss Zuckersirup verfeinert, um die perfekte Balance zwischen süß und sauer zu erreichen. Erfrischend und belebend.

Zutaten:

5 cl No.3 London Dry Gin

2,5 cl frisch gepresster Limettensaft

2 cl Zuckersirup

10 cl Sodawasser

Limette und frische Minze für die Garnitur

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Sodawasser auf Eis schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und einer Limettenscheibe garnieren.

Über No.3 London Dry Gin

[No.3 London Dry Gin](#), der im Jahre 2010 von Berry Bros. & Rudd kreiert wurde, hat über 30 Auszeichnungen erhalten. Er ist der einzige Gin der Welt, der bei der International Spirits Challenge viermal als „World's Best Gin“ ausgezeichnet wurde, und der erste, der bei der International Spirits Challenge 2019 den prestigeträchtigen Supreme Champion Spirit Award gewann. Geschmacklich überzeugt No.3 London Dry Gin mit seiner Balance aus Wacholder, Zitrus und Würze. Der Name des Gins geht zurück auf den Firmensitz von Berry Bros. & Rudd in der St. James's Street Nummer 3 in London. Produziert wird No.3 Gin bei der Traditionsbrennerei De Kuyper im niederländischen Schiedam.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 47 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

Kirsch Import e.K. • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de

Presseraum: www.kirschwhisky.de/presse

Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de

T: +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

