

KREIEREN SIE *unsere* COCKTAILS



CARTA BLANCA DAIQUIRI

Kuba gilt als die Heimat vieler klassischer Cocktails. Der bekannteste unter ihnen ist der Daiquiri – am besten wird er mit Leidenschaft, Präzision und Ron Santiago de Cuba Carta Blanca zubereitet.

ZUTATEN

- 60 ml Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
- 25 ml frisch gepresster Limettensaft
- 15 ml Zuckersirup

ZUBEREITUNG

Zutaten über Eis geben, schütteln und in einen Tumbler abseihen.
Mit einer Limettenhälfte garnieren.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



KLASSISCHER CARTA BLANCA MOJITO RON

Dieses Mojito-Rezept ist eine Hommage an die Cantineros, die Limettenschalen schüttelten, um ihren vollen Geschmack zu entfalten.

Wir stellen den Mojito auf den Kopf, um dem kubanischen Klassiker eine geschmackvolle, frische Note zu verleihen.

ZUTATEN

- 60 ml Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
- 1/2 frische Limette,
- 8 Minzblätter, Sodawasser

ZUBEREITUNG

Die Limette und Minzblätter in einem Shaker zerstoßen, die restlichen Zutaten hinzugeben und schütteln. Über einem Glas mit Eiswürfeln abseihen und mit Sodawasser auffüllen.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



SPRITZ MIT 8 JAHRE ALTEM RON AÑEJO

Dieser Cocktail mit 8 Jahre altem Ron Santiago de Cuba Añejo lässt den Rhythmus, das Lebensgefühl und die Seele Kubas im Glas lebendig werden.

ZUTATEN

- 60 ml 8 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Añejo
- 40 ml gesalzener Honigsirup*
- 20 ml frisch gepresster Limettensaft

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Longdrinkglas übereinander geben, Eis hinzugeben und mit Soda auffüllen.
Mit einer Limettenhälfte garnieren.

*Zubereitung des Honigsirups: Heißes Wasser und Honig zu gleichen Teilen vermischen. Eine Prise Salz hinzugeben und rühren, bis es sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
8 Jahre altem Ron Santiago de Cuba Añejo



KREIEREN SIE *unsere* COCKTAILS



MOJITO MIT 8 JAHRE ALTEM RON AÑEJO SANTIAGO

Dieses Mojito-Rezept ist eine Hommage an die Cantineros, die Limettenschalen schüttelten, um ihren vollen Geschmack zu entfalten. Wir stellen den Mojito auf den Kopf, um dem kubanischen Klassiker eine geschmackvolle, frische Note zu verleihen.

ZUTATEN

60 ml 8 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Añejo
1/2 frische Limette, 8 Minzblätter, 35 ml Honigsirup*
Eine Prise Salz, Sodawasser

ZUBEREITUNG

Die Limette und Minzblätter in einem Shaker zerstoßen, die restlichen Zutaten hinzugeben und schütteln. Über einem Glas mit Eiswürfeln abseihen und mit Sodawasser auffüllen.

*Zubereitung des Honigsirups: Heißes Wasser und Honig zu gleichen Teilen vermischen. Eine Prise Salz hinzugeben und rühren, bis es sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
8 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Añejo



DIE KRONE KUBAS MIT 11 JAHRE ALTEM EXTRA AÑEJO

Diese Bio-Variante des Daiquiri wird mit Honig zubereitet, der die Säure der Limette besänftigt, und mit einem Hauch von Salz für die nötige Würze. So entsteht ein Cocktail mit anhaltender Tiefe.

ZUTATEN

60 ml 11 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Extra Añejo
40 ml gesalzener Honigsirup*
20 ml frisch gepresster Limettensaft

ZUBEREITUNG

Zutaten über Eis geben, schütteln und in eine Cocktailschale abseihen.

*Zubereitung des Honigsirups: Heißes Wasser und Honig zu gleichen Teilen vermischen. Eine Prise Salz hinzugeben und rühren, bis es sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
11 Jahre altem Ron Santiago de Cuba Extra Añejo



12 JAHRE ALTER EXTRA AÑEJO PUR

Unser 12 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Extra Añejo ist pur, auf Eis und mit einem Espresso ein Genuss.

ZUTATEN

60 ml 12 Jahre alter Ron Santiago de Cuba Extra Añejo

ZUBEREITUNG

Genießen Sie ihn pur oder auf Eis, garniert mit einer Orangenspalte.

Kann auch zu einem frischen Espresso serviert werden, wobei man abwechselnd einen Schluck Rum und Kaffee trinkt.

SCHMECKT AM BESTEN MIT
12 Jahre altem Ron Santiago de Cuba Extra Añejo

