

DRINKS.

Old Cuban



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4.5cl** Rum
- **2cl** Limettensaft
- **3cl** Zuckersirup
- **2** Dashes Angostura Bitters
- **8-10** Minzeblätter
- **6cl** trockener Schaumwein

Zubereitung

- 1.** Alle Zutaten bis auf den Schaumwein auf Eis shaken und in eine vorgekühlte Coupette doppel abseihen.
- 2.** Mit Schaumwein aufgiessen und frischer Minze garnieren.



Beschreibung

Audry Saunders - die Betreiberin des New Yorker Pegu Clubs entwickelte den Old Cuban 2002, dem gerne nachgesagt wird, eine veredelte Version des Mojitos zu sein. Doch eigentlich steckt da noch mehr dahinter. Während viel Bars auf den Mojito Trend aufsprangen, jedoch mit dem Bedürfnis einen gehobeneren Drink anzubieten, entstand der "Royal Mojito", welcher anstatt mit Soda einfach mit Champagner ersetzt wurde. Um jedoch etwas eigenständiges zu schaffen, griff Saunders auf einen reiferen Rum und Angostura Bitters zurück. Der simplen, sauren Basis aus Limette, Zucker und Rum wird mit Angostura Bitters und Champagner eine zusätzliche Komplexität verlieht. Dazu kommt eine dezente frische der mit gemixten Minze.