

LIQUORI | LIQUORI

DRAMBUIE 100 CL

DRAMBUIE | SCOZIA

1 lt / 40°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Scotch Whisky, miele di erica, erbe e spezie

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Dal 1745, le varie generazioni di MackInnon hanno conservato e tramandato la formula di Drambuie fino allo storico passaggio alla William Grant & Sons. La ricetta originale nasceva in virtù di proprietà medicinali delle materie prime provenienti dalle regioni di Highlands e Speyside, partendo dallo scotch whisky come base alcolica, al quale vengono aggiunti spezie, erbe e miele di Erica, una delle piante più comuni in Scozia, in particolare nei territori dove sorgono le distillerie delle Highlands.

COME LO BEVO

Ottimo liscio on the rocks, oppure da utilizzare nella ricetta del leggendario cocktail Rusty Nail: 4,5 cl Glenfiddich 12 single malt scotch whisky, 2,5 cl Drambuie. Si prepara direttamente nel bicchiere Old Fashioned con abbondante ghiaccio, garnish una fetta di arancia.

FOCUS

Il nome Drambuie, deriva dalla frase in gaelico "an dram buidheach", ovvero "la bevanda che soddisfa".

