1 Red Hours

Zubereitung

Rand des Cocktailglases in Limettensaft und Zucker tauchen um so einen Zuckerrand herzustellen. Vermouth, Gin und Traubensaft im Mixglas mit 2 Eiswürfeln verrühren. Den Drink in ein Cocktailglas abseihen und mit einem Spritzer Limettensaft abspritzen. Als Dekoration eine rote Weintraube auf einem Spieß über den Glasrand legen.

Zutaten

2 cl	Vermouth rosso
2 cl	Gin
5 cl	roter Traubensaft
1 Dash	Limettensaft
	Zucker
9 cl	