

## **Cuba Libre, Zino & Gudfadern**

Att mixa drinkar och få till en perfekt version är oerhört tillfredsställande men ändå så kan jag inte låta bli att tänka på en sak. De allra främsta drinkarna, de godaste i min värld och som jag alltid återvänder till, är också de enklaste att göra. Det får ju en onekligen att fundera hur mycket man egentligen ska anstränga sig när en GT, Manhattan eller Cuba Libre fixas till på ingen tid alls och gör en nöjd ända in i själen. Som alltid är knepet att jobba med kvalitativ sprit när drinkar med få ingredienser mixas så därför blir jag bara tvungen att välkomna sommaren med min kanske absoluta favorit, Cuba Libre, här blandad med en vit rhum agricole. Till det tänds en Zino. Välkommen sommar!



*Text: Niklas Jörgensen Foto: Whisky & Bourbon*

När Cuba Libre kommer på tal tänker jag alltid på min salig farmor, Karen. Farmor älskade rom/cola som hon kallade den och det var i stort sett det hon beställde när hon årligen reste till Costa del Sol och

Torremolinos. Inte ett ord engelska kunde hon men tog sig fram och spanjorerna tycktes förstå vad hon var sugen på när det beställdes rom/cola på bråkande danska.

**Detta är en låst Premiumartikel.**

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

**Cigarr**

**Zino Nicaragua Toro**, 119 kr, brobergs.se

**Sprit**

**Saint James Impérial Rhum Blanc**, Martinique

art.nr. 11721, 700 ml, 40%, 259 kr

**Film**

Gudfadern-trilogin