

Drinkinspiration: Smoky Apple cider

Rökig whisky i drinkar är underskattat men kräver ofta lite mer tankeverksamhet så att den inte tar över showen. Med äpple och ginger beer är det dock en höjdare och när det adderas kryddor så blir det så nära skotsk "glögg" man kan komma. Här arbetar vi med Glen Morays finstämda Peated Single Malt.



Drinkbas

Glen Moray Classic Elgin Peated Single Malt, Skottland

art.nr. 446, 700 ml, 40%, 299 kr, 90 p

En ytterst balanserad single malt med väl avvägda inslag från rökmalten och som backas upp av

citrusfrukter, mogna röda äpplen, choklad, tjärpastiller och en hint av honung samt vanilj. I smaken eleganta inslag av tobak och läder och den diskreta karamelliserade sötman som går som en röd tråd i gommen får sällskap av vanilj och fin krydda i den välbalanserade och rätt fruktiga avslutningen. Cirka sju år på bourbonfat ser denna smakrika och behagliga Speyside!

Smoky Apple Cider - så mixar du

5 cl Glen Moray Peated Single Malt

5 cl Ginger beer

5 cl äppelcider, gärna torrare stil

2 cl färskpressad citron

Vaniljsocker, gärna med demerara, 1 tsk

Kanelstång

Stjärnanis

Äppelskivor

Den här drinken är god att blanda i en tillbringare och bjuda ur men kan såklart också blandas som singeldrink. Mixa ingredienserna i ett glas med istärningar. Addera äppel- och citronskivor samt en kanelstång och stjärnanis. Drinken kan även serveras lätt uppvärmd.