

Woodford Reserve presenterar Old Fashioned Week

Den populära bourbonen Woodford Reserve® och en av världens kanske mest klassiska drinkar - Old Fashioned parar ihop under november månad och presenterar den årliga Woodford Reserve Old Fashioned Week.



Från och med den 21-27 november bjuder Woodford Reserve in konsumenter och bartenders för att fira den ikoniska cocktailen i barer, restauranger och affärer världen över. Woodford Reserve vill också uppmuntra folk att göra sin egen version av Old Fashioned hemma. Old Fashioned Week startade ursprungligen i Paris 2015, men har sedan dess vuxit till att bli ett globalt inslag under november. Både Woodford Reserve och Old Fashioned har sina rötter i Kentucky. Historiker är överlag överens om att drinken först skapades vid Pendennis Club, Louisville. Den växte vidare i popularitet då Col. James E. Pepper, 1881, introducerade drinken till societeten vid Waldorf Astoria, NY och resten är, som man brukar uttrycka det, historia.

Woodford Reserve Old Fashioned Week är ett årligt globalt fenomen för alla som uppskattar en välgjord drink.

Se mer information och inspiration på [@oldfashionedweek](#) eller [#oldfashionedweek](#)



Recept

Traditionellt görs en klassisk Old Fashioned på tre enkla ingredienser - bourbon, socker och bitters.

Banana Old Fashioned

2 stänk Angostura bitters & 10 ml syrup

5 ml Marie Brizzard Banana Syrup

50 ml Woodford Reserve Distiller's Select

Blanda ingredienserna och garnera med en skiva apelsinskal alternativt bananchips

Tattletale:

2 stänk Angostura bitters & 10 ml syrup

5 ml karamell Syrup

10 ml rökig whisky

40 ml Woodford Reserve Distiller's Select

Blanda ingredienserna och garnera med ett apelsin- eller citronskal

Woodford Reserve på Systembolaget finner man här >>

Recept: Joseph Hall, UK, Ambassadör Woodford Reserve