FEVER-TREE

MIX with the BEST

Perfect Storm

PREMIUM GINGER BEER

Würzig, intensiv und mit einem Hauch Exotik – der Perfect Storm ist ein kraftvoller Klassiker mit karibischem Charakter und angenehm scharfer Ingwernote.

SCHWIERIGKEITSGRAD: 2

GLAS: KUPFERBECHER

ZUTATEN

MENGE 1

Rum	50 ml
Fever-Tree Premium Ginger Beer	150 ml
Limette	1 Tranche

METHODE

1. Ein Kupferbecher mit Eiswürfeln füllen.
2. Rum ins Glas geben.
3. Mit Fever-Tree Premium Ginger Beer auffüllen.
4. Eine Limettenscheibe als Garnitur hinzufügen.

Für noch mehr Tiefe den Rum vor dem Eingießen leicht über einen Löffelrücken ins Glas gießen – so entsteht der typische "Storm"-Effekt mit dunkler Schichtoptik.