

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



WHISKY GINGER ALE

PREMIUM GINGER ALE

Er zijn eigenlijk maar weinig smaakcombinaties in de culinaire of cocktailwereld die zo perfect in balans zijn. De zoetheid van de bruis verzacht de scherpe kant van de whisky, terwijl het tegelijkertijd de diepere smaken laat schitteren. Het is een match made in mixology heaven, waarbij de uitgesproken smaken van whisky een perfecte sparringpartner vinden in de verfrissende en veelzijdige Ginger Ale.

MOEILIKHEIDSGRAAD: 1

GLASWERK : HIGHBALL



INGREDIËNTEN

SERVES 1

Ijs	Veel
Limoensap	15 ml
Whisky	50 ml
Fever-Tree Premium Ginger Beer	150 ml
Limoen	Schijfje

METHODE

STAP 1: Vul een longdrink glas met veel ijs.

STAP 2: Voeg 15ml limoensap, 50 ml whisky en 150 ml Ginger Ale toe.

STAP 3: Garneer met limoen.