Lynchburg Lemonade, il cocktail Jack Daniel’s per la stagione estiva

jd-lynchburg-lemonade-mg-5821-3aade754

Lynchburg Lemonade è il cocktail di **Jack Daniel’s Tennessee Whiskey** fresco, piacevole e semplice da preparare, anche per il consumo a casa. Lynchburg Lemonade è un drink adatto per tutte le occasioni, grazie al suo gusto unico e al suo sapore rinfrescante che lo rendono una proposta originale soprattutto per la stagione estiva: dai pic-nic al parco alle serate in spiaggia, passando per i barbecue con gli amici e i party a bordo piscina.

Jack Daniel’s, ghiaccio, succo di limone e lemon o soda: sono questi gli ingredienti alla base di Lynchburg Lemonade, un cocktail che porta dentro di sé una storia importante. Lynchburg Lemonade, infatti, fa parte della categoria dei **whiskey lemonade**, una tipologia di drink fortemente legata alla tradizione sud-est statunitense (già nel XIX secolo), caratterizzata dalle bevande con la presenza di succo di limone fresco, zucchero e soda e consumate nelle estate molto calde e afose. L’aggiunta a questo mix di Jack Daniel’s rende Lynchburg Lemonade una variante unica di questa categoria di lemonade e lega strettamente il suo nome a Lynchburg.

Località del Tennessee che accoglie da oltre 150 anni la storica Distilleria che produce ogni singola goccia dell’iconico whiskey, **Lynchburg** sorge in una contea in cui è proibita la vendita di alcolici e da sempre, come leggenda vuole, un fresco bicchiere di limonata è il drink offerto in segno di accoglienza… a cui può essere aggiunto un goccio di Jack Daniel’s, per ottenere un ottimo e rinfrescante Lynchburg Lemonade.

INGREDIENTI
6 cl. Jack Daniel’s Tennessee Whiskey
4 cl. succo di limone
2,25 cl. sciroppo di zucchero
7,5 cl. lemon o soda
Ghiaccio

1 rondella sottile di limone (per la decorazione)

PREPARAZIONE

- Versare gli ingredienti all’interno del bicchiere di servizio
- Miscelare brevemente e delicatamente gli ingredienti utilizzando un bar spoon
- Aggiungere ghiaccio a cubetti (fresco e ben scolato) fino a ? del bicchiere/jar
- Miscelare ghiaccio ed ingredienti utilizzando almeno 15 delicate rotazioni
- Colmare con ghiaccio a cubetti
- Decorare