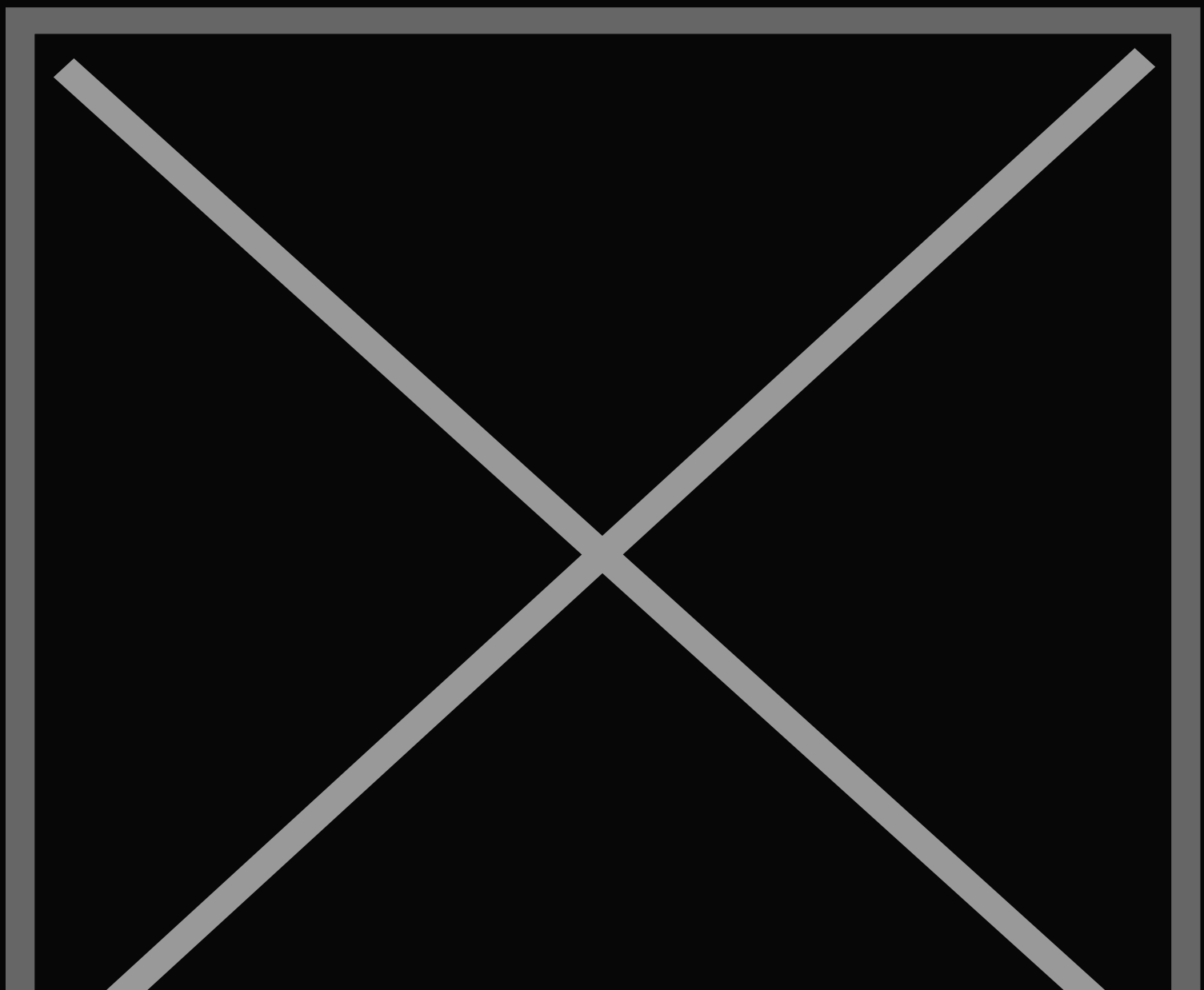
Drink Week, tre cocktail con ginger beer: il Vermouth de Forcalquier

vermouth-de-forcalquier-a-26a83ab0

La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano il **ginger beer**, famoso soprattutto come ingrediente del celebre Moscow Mule ma che si presta anche ad altre ricette creative. Questa volta pubblichiamo l'interessante proposta di **Distilleries Domaines Provence** basata sul suo **Vermouth de Forcalquier** aromatizzato con assenzio.



La ricetta del cocktail Vermouth de Forcalquier

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler

Ingredienti:
30 ml Vermouth de Forcalquier
20 ml succo di limone
80 ml vino rosé
80 ml ginger beer
30 ml succo di pompelmo
ghiaccio

Garnish:
Petali di fiori commestibili

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Bruno Vanzan Cocktail House: gin e ginger beer, ecco il London mule

Arriva la nuova Schweppes Spicy Ginger Beer

Autunno: arriva il nuovo Orange & Ginger Bombay Tonic

Usa, il Moscow Mule cambia nome e diventa Kiev Mule

Moscow Mule, storia e ricetta del long drink fresco e pop

Moscow Mule Parade. I 10 twist by Keglevich