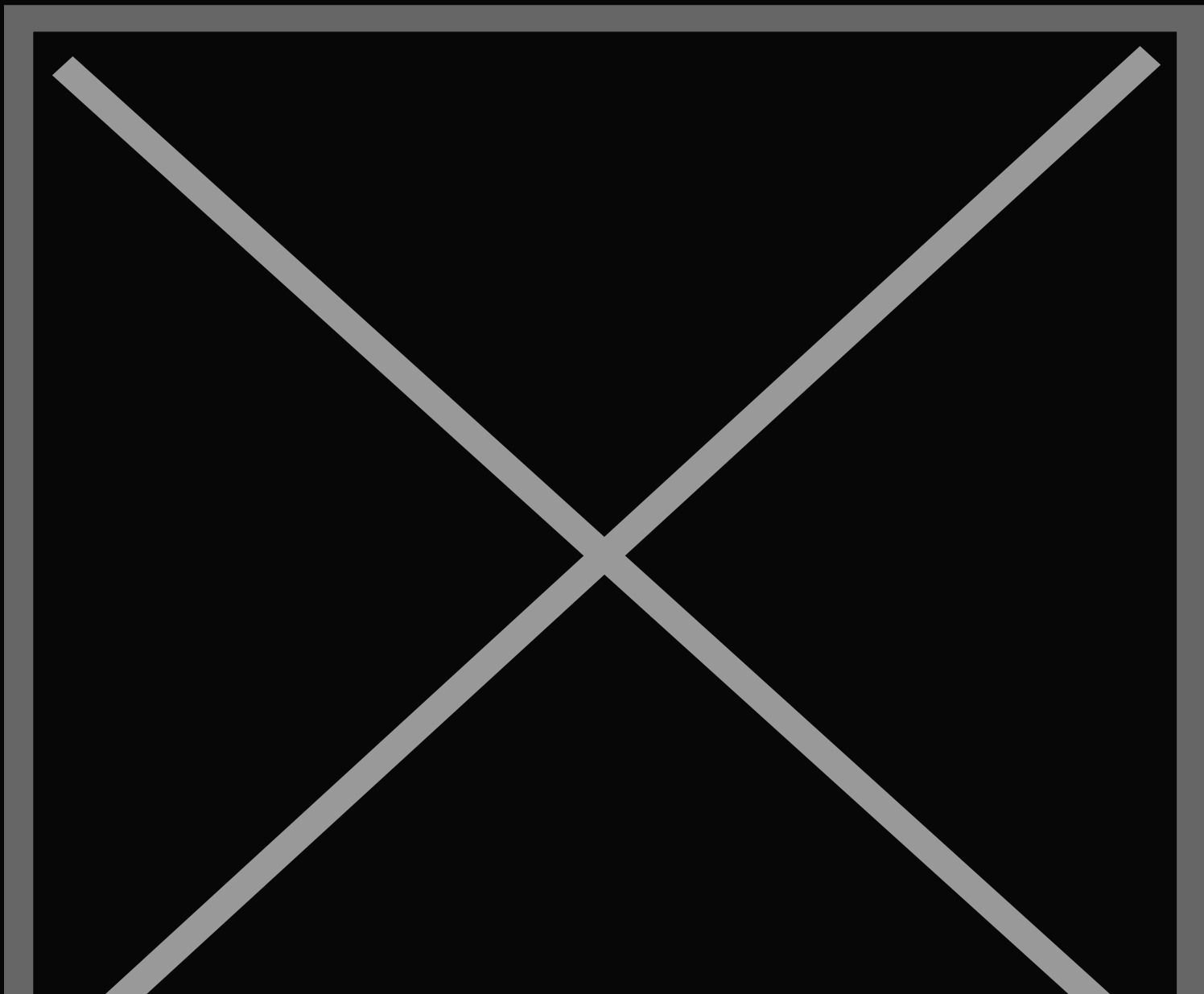


Drink Week, tre cocktail con ginger beer: il Vermouth de Forcalquier

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](#)