

Cocktail – „GRVL-IKONE“

Der "Gravel-Ikone" Cocktail soll die rauen und abenteuerlichen Eigenschaften des Gravel-Bikings widerspiegeln – er ist kraftvoll, erfrischend und mit einer leicht "erdigen" Note, die die Verbindung zur Natur und zu den Schotterwegen symbolisiert.

Hier ist die Rezeptur:

- 4 cl Mezcal (für die rauchige, erdige Basis)
- 2 cl Holunderblütenlikör (für eine leichte, florale Frische)
- 3 cl frischer Limettensaft (für eine saure, belebende Komponente)
- 1 cl Ahornsirup (für eine dezente Süße, die Naturverbundenheit symbolisiert)
- 1 Spritzer Grapefruit-Bitter (für den Hauch von Bitterkeit, der die rauen Bedingungen des Gravel-Bikings widerspiegelt)
- Soda-Wasser (zum Auffüllen, für Frische und Leichtigkeit)
- Gravel-Bike-Deko: Mit einem kleinen Zweig Thymian und einem Scheibchen getrockneter Limette garnieren.

Zubereitung:

1. Mezcal, Holunderblütenlikör, Limettensaft und Ahornsirup zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
2. Den Cocktail in ein Longdrink-Glas abseihen und mit Soda-Wasser auffüllen.
3. Mit Grapefruit-Bitter abrunden.
4. Mit einem Zweig Thymian und einer Scheibe getrockneter Limette garnieren.

CHEERS...

Hintergrund zu den Zutaten:

Mezcal: Dieses rauchige, erdige Destillat aus Agaven symbolisiert die Kraft und Ausdauer eines Gravel-Bikers, der sich durch unwegsames Gelände kämpft. Wie ein rauer Trail verleiht Mezcal dem Drink Tiefe und Charakter.

Holunderblütenlikör: Holunder steht für Natur und Blüte. In diesem Cocktail bringt der Likör eine Leichtigkeit und florale Note ein, die das Gefühl von Freiheit und die Schönheit der Natur auf einer Gravel-Tour widerspiegelt.

Frischer Limettensaft: Die Säure der Limette verkörpert die belebenden Momente auf der Strecke – der frische, saure Kick steht für den Adrenalinstoß, den man beim Überwinden einer herausfordernden Passage spürt.

Ahornsirup: Die leichte Süße des Ahornsirups symbolisiert die kleinen Glücksmomente und Belohnungen nach einer langen, anstrengenden Fahrt. Ahorn als natürliche Zutat spiegelt die Erdverbundenheit und den Respekt vor der Natur wider, die Gravel-Biking oft begleitet.

Grapefruit-Bitter: Ein Hauch Bitterkeit erinnert an die harten, steinigen Abschnitte des Trails – Momente, in denen man an seine Grenzen stößt, aber auch über sich hinauswächst. Die Bitterkeit fügt dem Cocktail Komplexität hinzu.

Soda-Wasser: Das sprudelnde Wasser bringt Frische in den Cocktail, ähnlich wie der Wind, der einem beim Fahren über offene Schotterwege entgegenweht. Es steht für die Klarheit und Reinheit der Gedanken, die man auf einem Bike erreicht.

Thymian und getrocknete Limette: Diese Garnitur erinnert an die natürlichen Umgebungen, durch die man auf einem Gravel-Bike fährt – mit Pflanzen und Erde als ständige Begleiter. Sie geben dem Cocktail das letzte bisschen rauen Charme