

EXNER

CRAFT APPLE CIDER

Cocktails
by David Ríos



EXNERTIVO

INGREDIENTES

EXNER CRAFT APPLE CIDER (100 ml.)

Vermouth blanco, ginebra.

DECORACIÓN

Twist de limón verde pasando por el borde y descartamos, piel de limón dentro.

COPA

Tipo Old fashioned o vaso whisky con cubo de hielo.

MÉTODO

En vaso mezclador excepto Exner, servida fría y mezclada con delicadeza.

CARACTERÍSTICAS

Perfecto como aperitivo, las notas de la manzana en perfecta combinación con las notas afrutadas, cítricas y especiadas del vermouth y la ginebra.

INSPIRACIÓN

En algo muy nuestro y cultural como la hora del vermouth o marianito, pero dándole más elegancia, finura y complejidad.

MARIDAJE

Gildas, aceitunas, pintxos en general...

GRADUACIÓN

10,55 % vol.

David Ríos

Cócteles creados por David Ríos, uno de los mixólogos más prestigiosos y reconocidos a nivel mundial.

Considerado el mejor bartender en 2013, también ha ejercido como maître y sumiller en hoteles y restaurantes, como en el Restaurante Mugaritz (3er mejor restaurante del mundo).

Actualmente, David imparte master classes, ponencias y cursos alrededor del mundo como consultor y consejero, también es jurado de coctelería internacional.

- Campeón Gin Tonic internacional 2011.
- Mejor Bartender del mundo por Diageo Reserve World class 2013.
- Reconocido con la Medalla Ibero-Americana por la Fundación Honoris Causa por promocionar el Tequila, el Mezcal y la Cultura Mexicana alrededor del mundo en 2019.

