

EXNER

CRAFT APPLE CIDER



Cocktails
by David Ríos



COCKTAIL APPLE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

EXNER CRAFT APPLE CIDER (100 ml.)
Tequila blanco, licor de Flor de Sauco, zumo de lima fresco filtrado, sirope de agave.

DECORACIÓN

Twist de limón verde pasando por el borde y descartamos, espiral de limón al borde.

COPA

Tipo champagne.

MÉTODO

En coctelera con doble colado, excepto Exner, servida fría y removiendo ligeramente.

CARACTERÍSTICAS

Fresco, equilibrio entre la acidez y el dulzor, floral, presencia de manzana con notas cítricas y las notas del tequila al final, muy amable y placentero tanto en nariz como en boca, elegante.

INSPIRACIÓN

En querer darle a Exner la elegancia y delicadeza que tiene como si de un champagne se tratara.

MARIDAJE

Ceviche, platos grasos, marisco.

GRADUACIÓN

11,11 % 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 (3^{er} 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.

