

EXNER

CRAFT APPLE CIDER

Cocktails
by David Ríos



CIDER COFFEE

INGREDIENTES

EXNER CRAFT APPLE CIDER (100 ml.)

Vermouth rojo, ron añejo, café expreso, zumo de naranja fresco y filtrado.

DECORACIÓN

Anís estrellado.

COPA

Tipo de vino blanco con hielo.

MÉTODO

En coctelera excepto Exner servida fría y lentamente removiendo ligeramente.

CARACTERÍSTICAS

Muy divertido y visual, todas las notas de especias, cacao, toffe, etc.. del vermouth en perfecta sintonía con las notas de ron, café y las notas ácidas del zumo de naranja y todo envuelto del sabor de la manzana.

INSPIRACIÓN

En productos de consumo diario y cercanos, muy reconocidos por cualquier persona, consumidor o cliente.

MARIDAJE

Desde chocolates a bollería, aceitunas...

GRADUACIÓN

9 % 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.

