



TESTAROSSA - REISE-aktuell

THE RITZ-CARLTON VIENNA

Jubiläumscocktail der Atmosphäre Rooftop Bar des Ritz-Carlton Vienna

4,5 cl Himbeermark
Perrier Jouet Blason Rose
3 – 4 frische Himbeeren

Das Himbeermark und 6 cl Champagner verrühren, danach das Glas mit Champagner füllen. Mit Himbeeren garnieren.

Fotos: The Ritz-Carlton Vienna (1), Claudia Blauer (5), Althaus (1), Campari (1), Christian Böhm (1)

Prickelnder Genuss

Was gibt es Schöneres, als in einer lauen Sommernacht mit Freunden einen kühlen Drink zu genießen? Cocktails mit Sekt und Champagner sind im heurigen Sommer besonders „en vogue“.

Es müssen nicht immer Hugo oder Aperol Spritz sein: Die Kreationen in der Atmosphäre Rooftop Bar des Ritz-Carlton Vienna schmecken nicht nur außergewöhnlich gut, sie sind auch besonders erfrischend. Gäste der Bar im 8. Stock genießen einen Ausblick über ganz Wien und können unter gediegenen, weißen Sonnenschirmen zu Lounge-Musik relaxen – ideal für einen Afterwork-Drink. Jeden Freitag und Samstag sorgen zudem DJs mit entspannten Housebeats in der Stadtoase für ausgelassene Stimmung. Auf der Getränkekarte

des Atmosphäre befinden sich neben Klassikern wie Gin Tonic oder Cosmopolitans, auch neue Cocktail-Kompositionen. Barmann Rory Robertson stellte REISE-aktuell vier fruchtig-frische Sommer-Drinks vor. Zur Feier des 20-jährigen Jubiläums des REISE-aktuell Magazins kredenzte der Barmann einen ganz besonderen Cocktail – den Testarossa mit Champagner. Bereits vor 20 Jahren war dieser fruchtige Drink das „In-Getränk“ schlechthin, geriet dann aber etwas in Vergessenheit. Dennoch ist und bleibt der Champagner-Cocktail ein

Klassiker, der zu jedem Anlass hervorragend schmeckt. Für das Jubiläum von REISE-aktuell ließ Rory Robertson das Kultgetränk neu aufleben. Gerührt und nicht geschüttelt!

SÜSS BIS BITTER: Spritzige Getränke sind ein fixer Bestandteil der österreichischen Trinkkultur und auch die Geschmacksrichtung „bitter“ erfreut sich einer immer größer werdenden Beliebtheit, gerade im Sommer. Als Alternative zu den leicht-alkoholischen Bitter-Drinks entwickelte Campari Austria für

den Heimmarkt erstmals einen Spritz ohne Alkohol. Unter dem Motto „Nur zum Spaß“ gibt der alkoholfreie Crodino Spritz die gleichen Werte und das bekannte spritzige Genusserlebnis weiter, wie es bei den Produkten der Campari-Palette üblich ist. Der fertig gemischte, bitter-süße Crodino Spritz wird am besten im Weinglas mit Eiswürfel und einer Orangenscheibe serviert oder ist „Ready-To-Enjoy“ direkt aus der eisgekühlten Flasche zu genießen. ➔

www.ritzcarlton.com

MOJITO ROYAL

THE RITZ-CARLTON VIENNA

Der Klassiker unter den Cocktails und von keiner Party wegzudenken. „Die meisten zerstampfen die Limetten mit den Zucker, doch das ist falsch“, erklärt Cocktail-Experte Rory.

2,5 cl frisch gepressten Limettensaft
2,5 cl Zuckersirup
5 cl Havana Club Añejo 7
frische Minzblätter
Perrier Jouet Grand Brut

Die Zutaten verrühren (nicht schütteln!), mit Perrier Jouet Grand Brut aufgießen. Einen Kopf von der Minze neben den Strohhalm setzen!



LILLET SPRITZ ROYAL

THE RITZ-CARLTON VIENNA

Lillet hat sich in den vergangenen Jahren immer mehr durchgesetzt. Der fruchtig-frische Weinaperitif aus Frankreich kann sowohl pur als auch gemixt genossen werden.

Die Kombination aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux – und andererseits aus Auszügen exotischer Zitrusfrüchte machen den Geschmack so einzigartig.

5 cl Lillet
2,5 cl Holunderblüten-Sirup
6 große Eiswürfel
Pierrier Jouet Champagner
Soda
Erdbeere
Gurkenscheibe

Lillet und Holunderblüten-Sirup mit den Eiswürfel verrühren, aufgießen mit Champagner und Soda. Garnieren mit Gurkenscheibe und Erdbeerstückchen!



FRUITY ASSAM

ALTHAUSS TEE

It's tea time! Dass Tee nicht schon längst nur mehr ein Getränk ist, wenn man sich krank fühlt, zeigt ein neuer Trend: Teecocktails. Was zunächst vielleicht ungewöhnlich klingen mag, schmeckt definitiv nach mehr.

2 gestrichene Teemaßlöfel loser Assam Tee
2 cl Zuckersirup
3 cl Mangosirup
½ Orange
½ Limette
3 cl Wodka
2 cl Triple Sec

Tee mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und Packungsangabe ziehen lassen, Sirup hinzugeben und mit Eiswürfeln shaken, Limette und Orange im Glas stampfen, Wodka und Triple Sec beimischen und umrühren. 2 – 3 Eiswürfel hinzugeben und mit der Tee-Sirup-Mischung auffüllen

Rory Robertson
kreiert Cocktails in
der Rooftop-Bar
Atmosphäre im Ritz-
Carlton Vienna



BELLINI

Alt aber immer gut ist auch der weltbekannte Bellini. Ob als Aperitif, als Digestif oder einfach zwischendurch – ein Bellini geht eigentlich immer.

4,5 cl Pfirsichmark
Szigeti-Sekt

Das Pfirsichmark und 6 cl Sekt verrühren, danach das Glas mit Sekt füllen.



LA VIE EN ROSE

THE RITZ-CARLTON VIENNA

Dieser Cocktail hält, was der Name verspricht: Die Mischung aus Rose und Grapefruit geben dem Getränk einen unvergleichlichen Geschmack.

4 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
2,5 cl Zuckersirup
2 cl Rosenwasser
5 cl Ramazotti Rosato
Eiswürfen – umrühren
aufgießen mit Perrier Jouet Blason Rose

Grapefruit Saft, Zuckersirup, Rosenwasser, Eiswürfel und Ramazotti Rosato verrühren – anschließend aufgießen mit Perrier Jouet Blason Rose. Garnieren mit Rosenblättern.