

Ramos Pinto **RP10** – 10 years old Tawny Port



CosmoPorto

- 4 cl **RP10**, gekühlt
 - 1.5 cl Cointreau
 - 6 cl Cranberry-Saft, gekühlt
 - Eiswürfel
 - Tumbler oder Martini-Glas, gekühlt
 - Orangenzeste, ev. Orangenscheibe zur Dekoration
1. alle Getränke zusammen mit dem Eis in Shaker geben, mischen
 2. ohne Eis in gekühltes Glas geben
 3. kurz angesengte Orangenzeste zugeben, ev. mit Orangenscheibe dekorieren



The Tawny and Ginger – Port hat einen neuen Partner

- Tumbler mit 4–5 Eiswürfeln
 - 1/2 **RP10**, gekühlt
 - 1/2 Ginger Beer (z.B. Fever Tree), eiskalt
 - nach belieben ein paar Tropfen Angostura Bitter
1. alles in Glas geben, mit Barlöffel umrühren
 2. mit zwei Heidelbeeren, einer Himbeere und einem Zweig Minze garnieren
 3. servieren und geniessen

