



## The Sins Peaches ♥

|  |     |
|--|-----|
| Puré de melocotón blanco <b>PONTHIER</b>                                 | 6cl |
| Ginebra <b>FIELDFARE</b>   | 4cl |
| Vino Viognier  | 4cl |
| Jarabe de agave salado y ahumado   | 1cl |
| Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso) |     |

Decoración: raíz de angélica, melocotón fresco en rodajas  
Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar energicamente y filtrar con un colador barman en un vaso de cóctel grande con un pequeño bloque de hielo. Decorar con una raíz de angélica y 2 rodajas de melocotón fresco.

### Los consejos del barman

Jarabe de agave salado y ahumado: colocar 3g de sal ahumada y 180g de agua hirviendo en un recipiente. Agitar hasta disolver los granos de sal. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua salada.

Vino Viognier infusionado con hoja de borraja: colocar 4 hojas de borraja fresca en la botella de vino y dejar infusionar durante 24 horas antes de filtrar.

|   |     |
|---|-----|
| Weißer-Pfirsich-Püree <b>PONTHIER</b>                 | 6cl |
| <b>FIELDFARE</b> Gin                                  | 4cl |
| Viognier Wein   | 4cl |
| Gesalzener Agavensirup                                | 1cl |
| Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas) |     |

Dekoration: Engelwurz, frische Pfirsichspalten  
Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein großes Cocktailglas gießen, das vorab mit einem kleinen Eisblock versehen wurde. Mit Engelwurz und 2 Spalten frischem Pfirsich dekorieren.

### Tipps des Barmanns

Gesalzener und geräucherter Agavensirup: 3g Rauchsatz und 180g kochendes Wasser in ein Gefäß geben. Umrühren bis sich die Salzkörner aufgelöst haben. 120g Agavensirup mit 6cl Salzwasser mischen.

Viognier Wein mit Borretschblättern: 4 frische Borretschblätter in die Weinflasche stecken und 24 Stunden ziehen lassen, dann filtern.