

FIGEE NEGRONI REMIX

Flaschencocktail | Trinkfertig

Was ist ein trinkfertiger Negroni? Der FiGee Negroni Remix ist genau das: Gin, roter Vermouth und Bitter-Aperitivo, in Zürich assembliert und abgefüllt — in unter zehn Sekunden eingeschenkt. Die Gin-Vermouth-Bitter-Trinität ist auf Balance ausgelegt — florales, bitteres und Rote-Frucht-Spiel in Proportion — mit dem Stadtzeichen eines Zürcher Mikroproduzenten. WIE SERVIEREN: Flasche vor dem Öffnen gut schütteln. Auf Eis giessen, Glas zu drei Vierteln füllen. Mit frischer Orangenzeste abschliessen, um die Aromatik freizusetzen. Für ein leichteres Aperitivo mit Fever-Tree Mediterranean Tonic oder Match Tonic verlängern. Innerhalb eines Monats nach dem Öffnen konsumieren. 25 % Volumen | 70 cl. FÜR IHREN TISCH: Das ist der Negroni, den man vor dem Abendessen einschenkt, ohne zum Jigger greifen zu müssen. Flasche öffnen, schütteln, eingiessen — die Arbeit ist bereits erledigt. Eine 70-cl-Flasche ergibt etwa drei bis vier grosszügige Portionen — die effiziente Wahl für Voressen-Entertaining zuhause oder hinter einer Pop-up-Bar.

Tasting notes

Color

Tiefes Rubinrot mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Aroma

Blutorange, Wacholder, Bitterwurzeln und leicht krautige Noten.

Taste

Bitter-florale Attacke, vom roten Vermouth getragener Körper, austariertes Gleichgewicht aus Gin, Bitter und Vermouth.

Finish

Trockener, leicht tanninhaltiger Abgang mit langer Bitterkeit.

FIGEE Die Linie FiGee Cocktails ist das Hausprogramm von FiGee Fine Goods in Zürich. Als unabhängiger Spirituosen-Importeur hat FiGee die Remix-Serie als servierfertige Batches konzipiert: grosse Klassiker, neu gelesen mit eigenen Marken — handwerkliche Spirituosen, Winzer-Vermouths und unabhängige Bitters. Jede Flasche liefert 10 bis 14 Gläser und hält sich im Kühlschrank nach dem Öffnen.