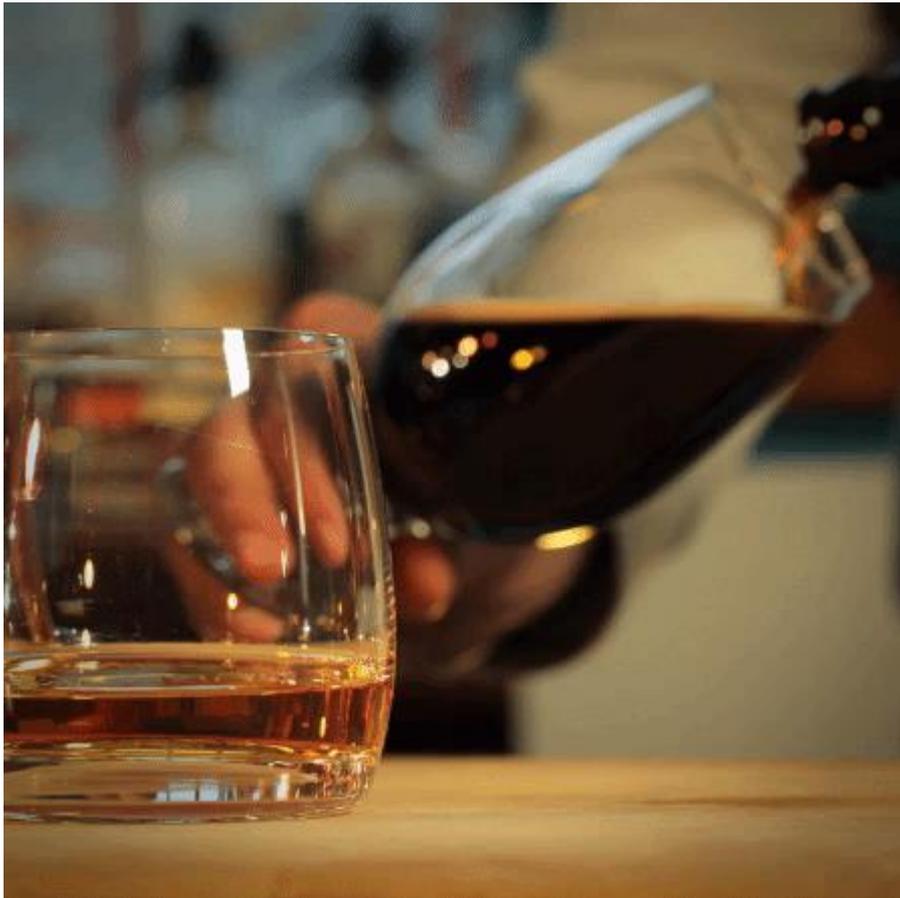


Gemeinsam mit Bier

Du magst Whiskey? Und du magst Bier? Dann haben wir tolle Neuigkeiten: Hier findest du die besten Ideen, wie Whiskey und Bier zusammen getrunken werden können. Probiere doch mal diese Kombinationen aus. Jameson Caskmates ist ein Whiskey, der sein Finish in Craft-Beer-Fässern erhält. Je nach Stimmung kannst du zwischen zwei verschiedenen Stilen wählen. In diesen Cocktails treffen sie wieder auf ihren alten Freund aus den Fässern der Franciscan Well Brewery: Diese Rezepte kombinieren die besten Seiten von beiden. Egal ob Boilermaker oder Beerback, die IPA Edition schmeckt mit einem hopfigen Pale Ale gleich nochmal so gut. Freunde des malzigen Geschmacks greifen zur Stout Edition mit ihren Noten von Kaffee, Kakao und Butterkaramell.





Jameson Caskmates Fassbruder

Jameson Caskmates bewahrt den dreifach destillierten, weichen Charakter des Jameson Originals und erweitert ihn um zusätzliche Aromen von Kaffeebohnen, Kakao, Karameltoffee sowie einen Hauch von Hopfen. Man genießt ihn pur, on the rocks, gepaart mit Bier oder aber auch in Bier-Cocktails wie z.B. dem eigens von Paul Thompson aus der Ona Mor Bar aus Köln, kreierten Drink "Fassbruder".

Zutaten

- 60 ml Jameson Caskmates
- 20 ml Zitronensaft
- 20 ml Zuckersirup (2:1)
- Bier (z.B. Pils)

Zubereitung

- Jameson Caskmates, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und gut schütteln.
 - In ein mit Eis gefülltes Bierglas gießen und mit Bier auffüllen.
 - Optional mit einer Zitronenschale garnieren.
-



Kombinationen von Jameson Caskmates mit Stout

Ein recht leichtes Stout ist der perfekte Partner für diese Bier- & Whiskey-Kombination, weil das leichte Stout die Bitterkeit und Süße des Whiskeys unterstreicht.

Zutaten

- 1 Teil Jameson Caskmates Stout Edition pur
-

Zubereitung

- Beginne mit einem Schluck Whiskey, gefolgt von einem Schluck Bier.
 - So kannst du den Geschmack von Jameson Caskmates erst eigenständig und dann in Kombination genießen. Jameson Caskmates vereint das Beste aus beiden Welten.
-



Kombination von Jameson Caskmates IPA mit Bier

Mit diesem Drink stoßen Whiskey- und Bierliebhaber gleichermaßen an

Hopfige Pale Ales sind bei der Kombination von Jameson Caskmates IPA Edition Whiskey mit Bier die Königsklasse. Diese saftigen Zitrusnoten und die damit einhergehenden Hopfenspuren der Jameson Caskmates IPA Edition sind die perfekte Ergänzung für die hopfigeren Vertreter unter den Pale Ales.

Zutaten

- Etwas Jameson Caskmates IPA Edition
- 250 ml eines hopfigen IPA

Zubereitung

- Beginne mit einem Schluck Whiskey, gefolgt von einem Schluck Bier.
 - So kannst du den Geschmack von Jameson Caskmates IPA erst eigenständig und dann in Kombination genießen.
-