



# REZEPTUR

6 cl      Bombay London Dry Gin      =      Spirituose

2 cl      Zuckersirup      =      Zuckerquelle

2 cl      Zerstampfte Kumquat      =      Zitrusquelle

2 cl      Schmelzwasser      =      Wasserquelle

**KATEGORIE**      =      Smash      =      12 cl

**MACHART**



**AUFBAU**      Spirituose | Zuckerquelle | Zitrusquelle | Wasserquelle



# HISTORIK

Als die Caipirinha & Mojito bereits lange populär waren im deutschsprachigen Raum, entwickelte Bombay Sapphire, der Ende der 90er Jahre von Bacardi erworben wurde, den Smash: „Bombay Crushed“ als Signature Drink.

Bacardi Deutschland, verantwortlich für Bombay Sapphire, bestätigt die internationale Einführung als Signature Drink seitens Bombay Spirits: „Allerdings dürfte dies noch in die Zeit gefallen sein als Bombay im Vertrieb von Diageo, beziehungsweise der Vorgängerfirma UDV, war.“

Der Bombay Crushed, in der Gastronomie unterstützt mit großvolumigen, bläulichen Gläsern, machte einen Gin-Drink populär zu einer Zeit, in der kaum jemand diese Spirituose bestellte & kaum eine Bar mehr als zwei oder drei Gins im Angebot hatte. Als idealer Sommerdrink & in der Herstellung ähnlich der einer Caipirinha, konnte sich der Drink sowohl bei Bartendern als auch bei Gästen schnell etablieren. Dies lag vor allem an einer ungewöhnlichen Zutat:

„der Kumquat.“