



HAWIENERO - der österreichische Rum
Signature Drink`s



WIENA COLADA

Made in Austria



Zutaten:

6 cl **HAWIENERO RUM**
3 cl MONIN FruchtPüree-mix Cocos
10 cl Ananassaft

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Eis im Blender oder Shaker kräftig shaken.
In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen und mit einem
Ananasstück garnieren.

Dekorationstipp:

Ananaspalte

Die Geschichte zum Cocktail:

Ein Klassiker unter den Weißen Rum Cocktails „Piña Colada“ (span.: gesiebte Ananas). Die Experten sind sich nicht einig, ob sie zum ersten Mal 1952 oder erst 1954 im Caribe Hilton, in Puerto Rico von Ramón „Monchito“ Marrero Pérez aus Aguas Buenas, gemixt wurde. Außerhalb der Karibik fand die Piña Colada zunächst vor allem in den USA Verbreitung. In Mixbüchern wird der Cocktail jedoch erst seit den frühen 1970er Jahren erwähnt. In Österreich wurde die Piña Colada erst in den 1980er Jahren populär, als die Barkultur in Wien auflebte. Die American Barkultur prägten Ende der 1980er, unter anderem Farhat Ellouzi (1987, „New York New York“, in der Annagasse) und der unvergessliche Mario Castillo (1989 mit dem legendären Barfly's, in der Metternichgasse).

★ **HAWIENERO** ★