

## Moscato Mosketto 75 cl

Landi

5.95



1 Bild

MPF Bianco, Italien

Artikelnummer 52804

Produktmerkmale  
Mosketto 75 cl MPF Bianco

Dieser süsse und blumige Weisswein wird in Italien aus Muskatellertrauben gekeltert. Diese Rebsorte gehört zu den ältesten bekannten Sorten. Sie wird in unzähligen Varianten angebaut. Der leicht prickelnde Mosketto mit seiner fröhlichen und süsslichen Aromatik wird gerne zusammen mit Eiswürfeln serviert, ob im Cöpeli- oder Weinglas. Dekoriert mit einem Stückchen Zitronen- oder Orangenschale ergibt das einen tollen Partydrink - perfekt für lange Sommerabende. Das trendige Weißweingetränk hat nämlich einen tieferen Alkoholgehalt als üblicher Weisswein. Der Mosketto wird auch gerne zum Mixen für Sommerbowlen und andere Mischgetränke verwendet.

Rezept Mosketto Mojito:

Zutaten für 1 Drink:

- 5 - 7 Blätter frische Minze (plus ein kleiner Minzenzweig zur Deko)
- ½ bis ¾ Limette (Limetten, am besten Bio-Qualität, gut waschen und mit Schale in ca. 2 cm breite Stücke schneiden)
- 1 Teelöffel Rohrzucker
- 4 - 5 cl weisser Rum (z.B. Havana Club)
- 100 - 120 ml Moscato Mosketto (gut gekühlt)
- Crushed Ice (zerstossenes Eis, kleine Eisstücke)

Zubereitung:

- Die Minzenblätter, die Limettenstücke und den Rohrzucker in ein stabiles Longdrinkglas mit Fassungsvermögen von 3 - 4 dl geben.
- Mit einem Stössel (am besten aus Holz) die Limetten und die Minze sanft andrücken, bis der Saft aus den Limetten tritt (nicht zu stark, sonst wirkt die Minze je nach Sorte bitter).
- Weisser Rum dazu giessen und umrühren, damit sich ein Teil des Zuckers auflöst.
- Crushed Ice bis zum Glasrand bündig einfüllen.
- Mit gekühltem Moscato Mosketto das Glas auffüllen.
- Den Mojito-Drink umrühren und mit Minzzweig und/oder Limettenschnitz garnieren, grossem, kurzen Trinkhalm reinstecken und fertig ist der erfrischende, leicht moussierend Drink.

Um mehr über die spannende Welt der Weine zu erfahren, lohnt sich ein Besuch auf unserer Themenseite «Das LANDI Weinwissen».

[Produktspezifikationen](#)  
[Fragen zum Produkt \(0\)](#)