Vermouth bianco 14,5% 1 l





1 Bild

Artikelnummer 52953

Aromatisierter Aperitif auf Wine-Basis

Der Wermut hat einen einzigartigen Geschmack mit einer angenehm bitter-süssen Note. Vermouth bianco Caroli trinkt man am besten pur auf Eis, passt bestens als Aperitif oder er findet Verwendung in feinen Cocktails und Longdrinks.

Rezept: Bianco Spritz

Zutat___ .____Menge Vermouth Bianco _ _ _ _ 60 ml Prosecco _ _ _ _ 90 ml Sprudelwasser_____Ein Schuss (ca. 30 ml) Garnitur ______Eine Scheibe Orange oder Zitrone
Alternativ als Garnitur passen auch Erdbeeren, Minzblätter oder ein Olivenspiess.

Zubereitung:

- Glas vorbereiten: Füllen Sie ein grosses Weinglas oder ein Highball-Glas (Longdrink-Glas) grosszügig mit Eiswürfeln.
- Einfüllen: Geben Sie den Vermouth Bianco und den Prosecco in das Glas.
- $Auff \"ullen: F\"ullen Sie \ mit \ einem \ Schuss \ kohlens \"aurehaltigem \ Mineralwasser \ (alternativ \ mit \ Orange \ Mineralwasser)$ Farmer zéro oder Farmer Tonic Water) auf.
- Garnieren: Leicht umrühren und mit der Orangenscheibe (oder Ihrer gewählten Garnitur) servieren.

Tipp: Achten Sie darauf, dass die Zutaten gut gekühlt sind, um den besten Geschmack zu erzielen.

Produkt spezifikation enFragen zum Produkt (0)

© Landi 2025