

Vermut Rosé Cocktail

En boblende og frisk fornøjelse perfekt til at byde gæsterne velkommen

Pynt: Appelsin el. blodappelsin

Ingredienser

- 10 cl Lustau Vermut Rosé
- 10 cl tonic
- Isterninger
- 1 skive frisk appelsin til pynt

Fremgangsmåde

- Hæld isterninger i glasset.
- Hæld vermut over isterningerne og læg appelsinskiven i glasset.
- Top med tonic.



Lidt historie om Vermut Rosé Cocktail

En skøn nydelse med denne lyse og sofistikeret vermut, som er pink og delikat, blød og behagelig, har aroma af urter med touch af mynte, vilde jordbær, appelsinblomst, bagværk og nødder, blandet med de lette og behagelige bobler fra tonicwater, og lidt frisk frugt fra appelsinen.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00