

3

Ramazotti Rabarbaro

3

Ramazzotti Rabarbaro

Für vier Gläser

4 Minzeblättchen

12 Eiswürfel

16 cl Ramazzotti

Aperitivo Rosato

16 cl Rhabarbernektar

320 ml Prosecco

2 Stängel Rhabarber

Bitte kühlen Sie alle
Getränke vor Verwendung.

1 Minze waschen und trocken schütteln. Je drei Eiswürfel, 4 cl Ramazzotti Rosato, 4 cl Rhabarbernektar in die Gläser geben und mit je 80 ml Prosecco auffüllen.

2 Rhabarber waschen, putzen, in ca. 1 cm breite und 10 cm lange Sticks schneiden. Drinks mit je zwei Rhabarbersticks und einem Minzeblättchen servieren.

Wer an heißen Tagen weniger Umdrehungen im Drink mag, der tauscht Prosecco gegen Tonic Water aus. Das schmeckt auch sehr lecker.

Tipp

Ramazzotti

Aperitivo Rosato

Der Neuzugang von Ramazzotti besticht durch natürliche Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Der leuchtende Rosé-Farbtönen und der fruchtig-frische Geschmack machen Ramazzotti Aperitivo Rosato so einzigartig. Mit einem Alkoholgehalt von 15 % Vol. ist der Aperitif die perfekte Basis für herrlich fruchtige Drinks.

0,7l, 15,0 % Vol., 12,99 €

Literpreis: 18,56 €