

Sommerschorle

mit

Burkheimer Rosé Kabinett trocken



Zutaten

- 150 ml
Burkheimer Rosé
Kabinett trocken
- 120 ml Tonic Water
- Limette
- 1-2 Minzblätter
- Crushed Ice

Zubereitung:

Die Minzblätter in ein Glas geben. Die Limette achteln und die Hälfte der Stücke leicht über dem Glas ausdrücken. Dann komplett in das Glas geben. Nun mit Rosé und Tonic Water auffüllen. Zum Schluss das Crushed Ice dazu geben.

Preise

- Burkheimer Rosé
Kabinett trocken
0,75 l – 5,80 €

