



Rosé- Cocktailschorle

ZUTATEN

Rosé Wein
Sprudel
Eiswürfel
Limette
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Wein und Wasser im Verhältnis von 50/50 vermischen.
2. Eiswürfel, Limette und Rote Früchte deiner Wahl hinzugeben und genießen!

WEINBEGLEITUNG

Unser Rosé trocken von Graf von Kageneck eignet sich perfekt für eine frische, sommerliche Schorle! Der Wein ist saftig, mit einem belebendem Gerbstoff untermalt und einer Spur von Süße. Er duftet herrlich nach Himbeeren und süßen Walderdbeeren mit einem zarten Rosenblütenaroma.