

RAMAZZOTTI ROSATO MIO – DER SOMMER IST SCHÖN!

RAMAZZOTTI ROSATO MIO – DER SOMMER IST SCHÖN!

Na gut, der Sommer wäre natürlich auch so schön – aber seit ich diesen schnellen Drink am Chiemsee das erste Mal probiert habe bin ich hin und weg. Und alle denen ich ein Gläschen davon serviere ebenfalls. Spritzig, süß und mit dem würzigen Aroma von frischem Basilikum – einfach super lecker! Ich mache ihn allerdings nicht ganz so stark wie er vorgeschlagen wird und genieße dafür lieber zwei Gläschen...



Zutaten für 1 Glas:

2-3cl Ramazzotti Aperitivo Rosato

8-9 Eiswürfel

trockener Sekt / Prosecco

5-6 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Erst das Eis, dann den Ramazotti Rosato in ein Weißweinglas geben. Ein paar Basilikumblätter darüber geben und das Ganze mit kaltem Sekt auffüllen.

Sofort eiskalt servieren.

Auf den Sommer!