

POMME D'OR

AGROJITO

Zutaten mit Alkohol:

- 15ml Walcher Pomme d'Or
- 1 Spick Limette
- 2 Spitzen frischer Minze
- 20-30 ml Apfelsaft naturtrüb
- 5cl Biostilla Vodka Walcher
- Eiswürfel
- 125ml Sodawasser

Zutaten ohne Alkohol:

- 15ml Walcher Pomme d'Or
- 1 Spick Limette
- 2 Spitzen frischer Minze
- 20-30 ml Apfelsaft naturtrüb
- Eiswürfel
- 125ml Sodawasser



Zubereitung:

Limette heiß waschen, trocken reiben und in 16 Spicke schneiden.

Frische Minze waschen, trocken tupfen und zupfen. Walcher Pomme d'Or und Limette in einem Glas mit einem Cocktailstampfer leicht zerdrücken. In das Weinglas schütten. Minze leicht drücken, Apfelsaft und Biostilla Wodka zugeben.

Crushed Ice bis auf ca. 2/3 der Glashöhe füllen.

Mit Sodawasser auffüllen, nochmals umrühren und mit der übrigen Minze und einem Strohhalm dekorieren.

POMME D'OR

AGROJITO

Ingredienti con alcol:

- 15ml di Pomme d'Or Walcher
- 1 spicchio di lime
- 2 punte di menta fresca
- 20-30ml di succo di mela torbido
- 5cl di Vodka Biostilla Walcher
- cubetti di ghiaccio
- 125 ml di acqua gassata

Ingredienti senza alcol:

- 15ml di Pomme d'Or Walcher
- 1 spicchio di lime
- 2 punte di menta fresca
- 20-30 ml di succo di mela torbido
- cubetti di ghiaccio
- 125 ml di acqua gassata



Preparazione:

Lavare il lime con acqua calda, asciugarlo e tagliarlo in 16 spicchi.

Lavare la menta fresca, tamponarla e strapparla. Schiacciare leggermente il lime assieme al Pomme d'Or Walcher in un bicchiere con un pestello da cocktail. Versare il tutto in un calice di vino. Schiacciare leggermente la menta fresca, aggiungere il succo di mela e la Vodka Biostilla Walcher. Riempire con crushed ice fino a circa 2/3 dell'altezza del bicchiere. Riempire con acqua gassata, mescolare di nuovo e decorare con la menta rimanente ed una cannuccia.