

# POMME D'OR

## AGROIJTO

### Zutaten mit Alkohol:

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

### Zutaten ohne Alkohol:

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



### Zubereitung:

Die Limette heiß waschen, abtrocknen und in 16 Stücke schneiden, die frische Minze waschen, abtrocknen und die Minzblätter von den Stielen abzupfen. Walcher Pomme d'Or Apfelbalsamico in ein Glas geben, die Limette dazugeben und beides mit einem Cocktailstampfer leicht zerdrücken. Anschließend in ein Weinglas umfüllen. Minze leicht zerdrücken, Apfelsaft und Biostilla Vodka dazugeben, mit Crushed Ice bis ca. 2/3 der Glashöhe füllen, mit Sodawasser auffüllen, umrühren und mit der übrigen Minze und einem Strohhalm garnieren.

# POMME D'OR

## AGROIJTO

### 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.