



Genuss
by Gangl

ROSÉ SPRITZ SUPREME

ZUTATEN

- 100 ml Roséwein (trocken, gut gekühlt)
- 50 ml Soda oder Prosecco
- 3–4 frische Himbeeren
- 2–3 Blätter Minze
- 1 Spritzer Limettensaft
- Eiswürfel

SO GEHT'S

1. Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen. Roséwein eingießen und mit Soda oder Prosecco aufgießen.
2. Himbeeren leicht andrücken, gemeinsam mit der Minze ins Glas geben.
3. Mit einem Spritzer Limette verfeinern und vorsichtig umrühren.
4. Den Drink mit einer Limettenscheibe und einem Minzzweig garnieren

Tipp:

Eine feine Auswahl an passenden Weinen für diesen sommerlich-frischen Cocktail gibt es in unserem **Genusswerkstattladen**, im **Onlineshop** oder beim **Reiters Weinfest vom 04.–07. Juni 2026**. Beim Weinfest präsentieren rund **20 Winzer** ihre besten Weine und stehen gemeinsam mit unserem Team gerne für persönliche Empfehlungen zur Verfügung.