



**Genuss
by Gangl**

WEISSWEIN MOJITO

ZUTATEN

- 100 ml halbtrockener Weißwein
- Saft von 1/2 Limette
- 6-8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Rohrzucker
- Crushed Ice
- Mineralwasser
- Optional: Orangensaft

SO GEHT'S

1. Frische Basilikumblätter zusammen mit Limettensaft und Zucker in einen Kupferbecher oder ein Glas geben. Die Zutaten vorsichtig zerdrücken, damit sich die Aromen von Basilikum und Limette optimal entfalten.
2. Weißwein und reichlich Crushed Ice hinzufügen.
3. Alle Zutaten gut miteinander vermengen, sodass sich Geschmack und Kühle perfekt verbinden.
4. Den Drink mit einem frischen Basilikumzweig garnieren und servieren.

Optional: Für eine fruchtigere Note eignet sich ein Schuss frisch gepresster Orangensaft. Dieser verleiht dem Cocktail zusätzliche Frische und eine dezente Süße, die hervorragend mit Basilikum und Limette harmonisiert.

Tipp:

Eine feine Auswahl an passenden Weinen für diesen sommerlich-frischen Cocktail gibt es in unserem **Genusswerkstattladen**, im **Onlineshop** oder beim **Reiters Weinfest vom 19.–22. Juni 2025**. Beim Weinfest präsentieren rund **20 Winzer** ihre besten Weine – und stehen gemeinsam mit unserem Team gerne für persönliche Empfehlungen zur Verfügung.