



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

1 cl	Lavendel-Sirup
1 cl	Limetten-Sirup
1	Zweig Zitronenkraut
3-4	Eiswürfel oder Crushed Eis
1/4	Limette
125 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
1	Lavendelzweig
500 g	Zucker
1/2 l	Wasser
10	Zweige blühender Lavendel
	Saft und Schale einer Limette

Zubereitung

1

3-4 Eiswürfel in ein Glas geben. Die Limette in Scheiben oder Stücke schneiden und hinzufügen. Mit 125 ml Blanc de Blancs Trocken auffüllen und jeweils 1 cl Lavendel- und Limetten-Sirup hinzufügen. Umrühren und den Apéritif mit einem Lavendelzweig dekoriert genießen.

LAVENDEL-SIRUP

1

Alle Zutaten zusammen 20 Minuten kochen lassen, bis ein leichter Sirup entsteht. Den Lavendel-Sirup abkühlen lassen und in eine Flasche füllen. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren