



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

### **Zeitaufwand**

ca. 15 min

### **Schwierigkeitsgrad**

leicht

### **Personenanzahl**

4 Personen

## Zutaten

250 g	gemischte Waldbeeren
400 ml	Limonade mit Beerengeschmack
4 Stiele	Zitronenmelisse
16	Eiswürfel
400 ml	Rosé de France Trocken

...und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

## Zubereitung

1

Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Melisse waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

2

Eiswürfel, Beeren und Melisse in 4 Gläser (à ca. 400 ml) verteilen.

3

Mit je 200 ml Beerenlimonade und 200 ml Blanchet Rosé de France Trocken aufgießen.