



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	Limetten-Sirup
3	Zweige frischen Zitronenthymian
1/4	Limette
3-4	Eiswürfel oder Crushed Eis
125 ml	Blanchet Rosé de France Trocken
10 ml	Tonic Water oder Mineralwasser

Zubereitung

1

1 cl Limetten-Sirup, 2 Zweige Zitronenthymian und ¼ Limette in Scheiben oder Spalten geschnitten vermischen und mit 250 ml Rosé de France auffüllen.

2

Den Weinansatz für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen, damit sich der Geschmack und der Duft des Zitronenthymians mit den anderen Zutaten verbinden kann.

3

3-4 Eiswürfel in ein Glas geben und 50 ml Weinansatz hinzugeben. Das Glas mit 75 ml Blanchet Rosé de France auffüllen.

4

Nach Wunsch noch einen Schuss Tonic Water oder Mineralwasser hinzugeben. Kurz umrühren und mit einem Zitronenthymianzweig dekoriert servieren.

...und dazu Blanchet Rosé de France 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