



## Leckere Winter-Sangria – und dazu Blanchet Chardonnay 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

## Zutaten

- 1 Flasche Blanchet Chardonnay Trocken
- $\frac{3}{4}$  Glas Ginger Ale
- $\frac{3}{4}$  Glas Cranberrysaft
- 1 Granatapfel
- Ingwerstücke
- Zucker
- Rosmarin und Sternanis
- Spieße

... und dazu Blanchet Chardonnay Trocken >

## Zubereitung

1

Cranberries in Zucker rollen und aufspießen. Frucht von Granatapfel und die Cranberries in leere Gläser füllen.

2

Kleine Ingwerstücke und Rosmarin hinzugeben. Gläser mit Cranberrysaft und Ginger Ale auffüllen.

3

Den Blanchet Chardonnay und etwas Zucker hinzugeben. Die Gläser anschließend mit dem Cranberryspieß und Sternanis dekorieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



### 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