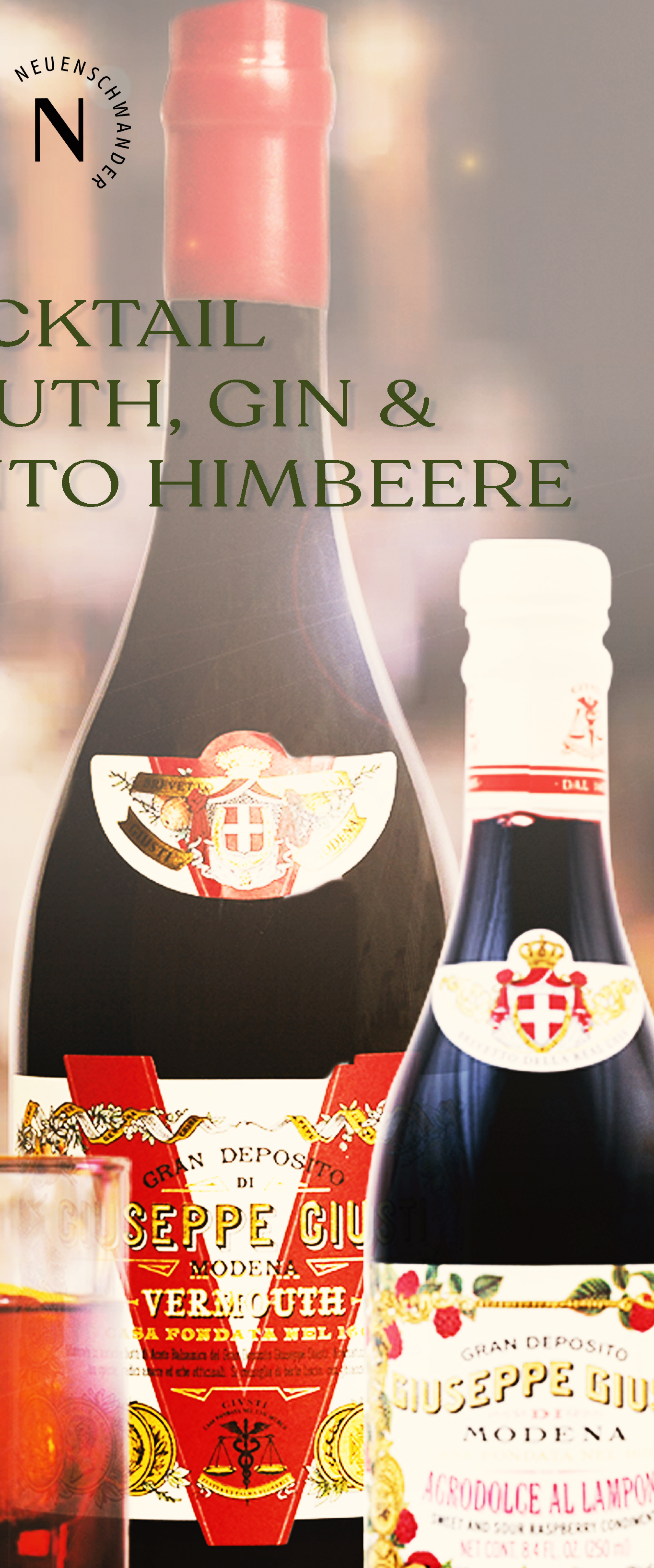


NEUENSCHWANDER  
N

# COCKTAIL VERMOUTH, GIN & CONDIMENTO HIMBEEERE



Amore per la tradizione.

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN  
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

### ZUTATEN

50 ml	London Dry Gin
25 ml	Vermouth
2 Barlöffel	Condimento Agrodolce Himbeere Zitrone

## COCKTAIL VERMOUTH, GIN & CONDIMENTO HIMBEERE

Dieser erfrischende Cocktail ist eine gelungene Kombination aus dem in antiken Balsamessigfässern gereiften Vermouth von Acetaia Giusti, dem London Dry Gin von Mazzetti, der mit seinem sensorischen Reichtum vom Piemont erzählt, und einem süsssauren Himbeer-Condimento aus der Fruchtestiglinie von Acetaia Giusti.

### ZUBEREITUNG

Den Gin, Vermouth und Condimento Himbeere in einem mit Eis gekühlten Barmass mischen. Serviert wird der Cocktail im Tumbler mit Eis und Zitronenzeste.

### EMPFOHLENE PRODUKTE



Giusti - Vermouth,  
17 Vol. %  
Art: 112600



Mazzetti d'Altavilla -  
London Dry Gin,  
42% Vol.  
Art: 701059



Giusti-  
Agrodolce mit  
Himbeere  
Art: 112601

