



Mocktail-Rezepte mit ZERO'SI Rosé 0%

Der Rosé bringtbeerige Aromen mit und eignet sich wunderbar für fruchtige, optisch ansprechende Kreationen.



Berry-Breeze

- **Zutaten:** 10 cl ZERO'SI Rosé, 1 EL gefrorene Beeren (Mix oder Himbeeren), 1 cl Granadine-Sirup
- **Zubereitung:** die gefrorenen Beeren direkt ins Glas geben (sie dienen gleichzeitig als Eiszweig-Ersatz). Grenadine hinzufügen und vorsichtig mit dem rosé-Schaumwein auffüllen.

Rosé-Grapefruit-Fizz

- **Zutaten:** 8 cl ZERO'SI Rosé, 4 cl frischer rosa Grapefruitsaft, ein Zweig Rosmarin, Eiswürfel.
- **Zubereitung:** Grapefruitsaft in ein Weinglas auf Eis geben. Mit dem Rosé auffüllen. Den Rosmarinzweig kurz zwischen den Handflächen klatschen (um die Öle freizusetzen) und in den Drink stecken. Die herbe Note der Grapefruit harmoniert perfekt mit der Frucht des Weins.



Ruby Rose Fizz (Der Fruchtige)

- **Zutaten:** 10 cl ZERO'SI Rosé, 12 cl Granatapfelsaft (direktgepresst), 4-5 frische Himbeeren, Eiszügel
- **Zubereitung:** Die Himbeeren ins Glas geben, Eiszügel darauf verteilen. Den Granatapfelsaft hinzufügen und mit dem eiskalten ZERO'SI Rosé auffüllen.

ZERO'SI Berry Blush (Der Herbe)

- **Zutaten:** 12 cl ZERO'SI Rosé, 1 cl Brombeersirup (oder 3 zerdrückten Brombeeren), Ein kleiner Zweig Thymian, Eiszügel.
- **Zubereitung:** Brombeersirup (oder Beeren) ins Glas geben. Mit Eis füllen und mit ZERO'SI Rosé aufgiessen. Den Thymianzweig einmal kurz zwischen den Handflächen klatschen (setzt die Öle frei) und in den Drink geben.