

Mocktail-Rezepte mit ZERO'SI Weiss 0%

Dieser Schaumwein hat Noten von Muskat-Trauben und Zitrusfrüchten. Er ist die perfekte Basis für helle, erfrischende Drinks.



Der Zitrus-Spritz

- **Zutaten:** 10 cl ZERO'SI Weiss, 2 cl Holunderblütensirup, ein Spritzer frischer Limettensaft, frische Minze, Eiswürfel.
- **Zubereitung:** Holunderblütensirup und Limettensaft in ein Glas geben, mit Eis auffüllen. Mit dem kalten Schaumwein aufgiessen und kurz umrühren. Die Minze dekorieren.

Ginger-Sparkler

- **Zutaten:** 10 cl ZERO'SI Weiss, 4 cl Ginger Ale, eine dünne Scheibe frischer Ingwer, Eiswürfel.
- **Zubereitung:** Den Ingwer leicht im Glas andrücken. Eis und Ginger Ale hinzufügen und mit ZERO'SI Weiss krönen. Ein würzig-frischer Wachmacher.



Alpine Sparkle (Der Elegante)

- **Zutaten:** 10 cl ZERO'SI Weiss (gut gekühlt), 2 cl Holunderblütensirup, ein Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure, Eiswürfel. Garnitur: ein frischer Rosmarinzweig und eine Zitronenscheibe.
- **Zubereitung:** Holunderblütensirup in ein Weinglas geben, mit Eiswürfeln füllen. Mit ZERO'SI Weiss aufgiessen und einen Spritzer Mineralwasser hinzufügen. Kurz umrühren und mit Rosmarin garnieren.

ZERO'SI Garden Breeze (Der Erfrischende)

- **Zutaten:** 12 cl ZERO'SI Weiss, 3-4 dünne Gurkenscheiben, 5 frische Minzblätter, 1cl Limettensaft, Eiswürfel
- **Zubereitung:** Minze und Gurkenscheiben leicht im Glas andrücken. Eis hinzufügen, Limettensaft und ZERO'SI Weiss eingiessen. Sanft rühren, damit sich die Aromen verteilen.