

BALIS SPRIZZ

Der BALIS SPRIZZ ist eine interessante aromatischer Variante zum Aperol Sprizz bestehend aus Balis Basil und Prosecco.

Balis ist eine Basilikum-Ingwer-Limonade mit der richtigen Balance aus Süße und Schärfe. Verwendet werden nur natürliche Fruchtsüße und natürliche Aromen.

Die Idee zu Balis kommt aus der Münchner Loretta Bar. Zum Prosecco La Jara: „Jara“ ist der Kies, der die Bioweine einzigartig macht. Im lokalen Dialekt steht „La Jara“ für „der Kies“. Dieser Kies, der durch den Fluss Piave geglättet wird, bedeckt das Gelände im Weinberg des landwirtschaftlichen Betriebes

Folgende Zutaten sind im Set enthalten:

- 1 Flasche Prosecco
- 4 Flaschen Balis Basil

Die Zubereitung:

Füllen Sie ein Weinglas mit Eiswürfel (Vorsicht bei filigranen Gläsern!). Gießen Sie jeweils 0,1l Balis und Prosecco ins Glas. Rühren Sie um und geben zum Schluss einen Basilikumzweig und eine Scheibe Limette ins Glas.

Zum Wohl.