

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT

RIVIERA SPRITZ

Klassischer Cocktail mit dem gewissen Rosé-Twist



ZUTATEN

- **4,5cl Mirabeau Dry Rosé Gin Riviera**
- 1,5cl Elderflower Likör
- 1,5cl Zitronensaft
- 9cl Sprudelwasser
- Eiswürfel
- Lavendelzweig, Blütenblätter und Zitronenspalte (zur Dekoration)

Geben Sie in einen mit Eis gefüllten Shaker den Gin sowie den Elderflower Likör und den Zitronensaft und schütteln alles. Ein Weinglas mit frischem Eis füllen und den Inhalt aus dem Shaker durch ein Sieb in das Glas füllen. Anschließend das Sprudelwasser hinzugeben und vorsichtig umrühren. Dekorieren Sie das Glas mit einem Lavendelzweig, Blütenblättern und einer Zitronenspalte.