

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT  
**THE SEAMSTRESS**

von Mixologin Abigail Gullo • Ben Paris, Seattle, U.S.A



## ZUTATEN

- **3cl Nonino L'Aperitivo Botanical Drink**
- 1,5cl Amaro Nonino Quintessentia
- 1,5cl Armagnac (Weinbrand mit der Herkunft Gascogne; Frankreich)
- 1,5cl Zitronensaft
- 3cl trockener Schaumwein (Champagner, Crémant, Cava, Sekt)
- Zitronen-Twist
- Eiswürfel

Geben Sie die ersten vier Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfeln und mischen Sie das Ganze durch, bis alles abgekühlt ist. Füllen Sie den Inhalt durch ein Sieb in ein Coupe-Glas, geben Sie den Schaumwein hinzu und garnieren mit dem Zitronen-Twist.

**Carl Tesdorpf GmbH • 20247 Hamburg**  
Telefon: 0451 799 270 • [tesdorpf.de](http://tesdorpf.de)