

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT
NONINO SOUR

von Emanuele Termini, Corte del Castello • Pordenone, Italien



ZUTATEN

- **3cl Grappa Nonino Vendemmia oder Grappa Nonino 43°**
- 1,5/2cl frischen Zitronensaft
- 0,5cl Zuckersirup
- ein paar Tropfen Eiweiß
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe, Limettenscheibe oder saisonales Obst (Dekoration)

Füllen Sie ein Glas mit Eiswürfeln. Schütteln Sie das Eis zusammen mit dem Grappa Nonino, dem Zitronensaft, dem Zuckersirup und dem Eiweiß. Gießen Sie alles in ein Glas und garnieren es anschließend.

Carl Tesdorpf GmbH • 20247 Hamburg
Telefon: 0451 799 270 • tesdorpf.de