

PORTWEIN UND WERMUT – DIE KLASSIKER

Drei Rezepte für einfache und erfrischende
Apérogetränke



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

Negroni

Der grosse Klassiker



Zutaten

- _ 3 cl Wermut rot
- _ 3 cl Gin
- _ 3 cl Campari
- _ Orangenzeste
- _ Eiswürfel

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas geben und auf ausreichend Eis kaltrühren. Eine Orangenzeste mit in das Glas geben. Nach Be-lieben noch mit einem Schuss Sodawasser aufspritzen oder dieses separat dazu servieren.

> Vermouth rojo Alvear Pedro Ximénez 75 cl

White Port Tonic

Der traditionelle Aperitif der Portweinmacher



Zutaten

- _ 6 cl Churchill's White dry Port
- _ 6 cl Tonic
- _ Eiswürfel
- _ Orangenschale
- _ frische Minze

Alle Zutaten mischen, in ein Glas geben und mit Minzblatt garnieren.

> Churchill's White dry Port 50 cl

> Churchill's White dry Port 20 cl

Wermut Mule

Der «Wermule» läutet in Barcelona mit der «hora del vermut» jeweils den Feierabend ein.



Zutaten

- _ 6 cl Merwut
- _ 6 cl Ginger Ale oder Ginger Beer
- _ Zitronensaft einer halben oder ganzen Zitrone, je nach Grösse
- _ 2 Scheiben einer Ingwerknolle
- _ Eiswürfel
- _ Minze oder Zitronenmelisse

Zitronensaft, Ingwerscheiben und mehrere Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben. Mit Merwut und Ginger Ale/Ginger Beer auffüllen und mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

> Merwut Wermutwein 75cl