

COCKTAIL

KOHL BERGAPFELSAFT



**KREIERT VON
CHRISTIAN HEISS, BAR MANAGER**



AMARUM

Eine bitter-süße Begegnung: wenn die Preiselbeere einen italienischen Cocktail-Klassiker trifft.

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

5 cl KOHL Bergapfelsaft & Preiselbeere
2 cl Gin
2 cl Roter Wermut
1 cl Biostilla 25

GARNITUR: Orangenzeste,
Rosmarinzweig

ZUBEREITUNG

Die Zutaten im Tumbler auf Eiswürfeln mischen und umrühren. Eine Orangenzeste über dem Glas ausdrücken und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

WWW.KOHL.BZ.IT