

## Wermuth Rose Spritz

Ein Sektcocktail aus regionalen Zutaten ist eine willkommene Abwechslung! Der verwendete Wermuth ist ein nach frischen Erdbeeren duftender Zweigelt Rose aus dem Hause Eschlböck der in der Destillerie Parzmair perfekt zu „Mei Wermut`95 Rose“ vereint wird.

**Wermuth Rose Spritz** im Weißwein- oder Sektglas

Eiswürfeln

5 cl Wermuth Rose

15 cl Wildberry/Rosenlimo

15 cl Hochriegl Rose`

Frische oder gefrorene Beeren

Eiswürfeln in ein Glas geben und die restlichen Zutaten über das Eis gießen. Mit Beeren dekorieren!

