

Unser Cocktail-Experte empfiehlt: Rosato Mio



Zutaten

5 cl Ramazotti Aperitivo Rosato
10 cl Prosecco Extra Dry

Garnitur

3 Basilikumblätter



Zubereitung

- 1) Basilikumblätter abzupfen, abwaschen und vorsichtig trocken tupfen.
- 2) Einige Eiswürfel in ein Weinglas geben, Ramazotti Aperitivo Rosato dazu gießen und anschließend mit Prosecco auffüllen.
- 3) Zum Schluss den Drink mit drei Basilikumblättern garnieren.

Den fertigen Rosato Mio mit einem AIDA Lächeln servieren.

Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie auf
www.aida.de/cocktailtipp