

Leckere Prosecco Kreationen für gnußvolle Momente

Select Bitter Aperitivo

Select entstand 1920 im Herzen der Stadt Venedig, kreiert von der Destillerie Pilla. Select ist Dank seines raffinierten Aromaprofils und des ausgewogenen bittersüßen Geschmacks die unabdingbare Zutat des klassischen venezianischen Spritz. Zubereitung: Eiswürfel in ein Weinglas geben, ca. 8cl PROSECCO Frizzante weiß, ca. 5cl Select Bitter Aperitivo, ca. 3cl Mineralwasser, in dieser Reihenfolge in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben. Mit einer grünen Oliven auf einem Picker auf dem Glas garnieren. Diesen Select Spritz dann in guter Gesellschaft genießen.

Erdbeer Prosecco

Frische Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. Mit Puderzucker und einem guten Schuß The London No. 1 Gin verfeinern. 2 bis 3 gehäufte Teelöffel vom Erdbeermuß in ein Glas geben und mit gut gekühltem PROSECCO Frizzante weiß auffüllen. Mit einer Erdbeere am Glasrand dekorieren.

Granatapfel Prosecco

Mit dieser Kreation überraschen Sie Ihre Gäste auf das Angenehmste. Zubereitung: Granatapfel quer halbieren. Eine Hälfte entsaften die andere Hälfte die Kerne herauslösen und von den weißen Häuten trennen. Hände gründlich abspülen, der Saft färbt sonst Ihre Haut. Ca. 2 Eßlöffel Granatapfelsaft und 1 Teelöffel Granatapfelkerne in ein ein Sektgals geben und mit gut gekühltem PROSECCO Frizzante weiß auffüllen. Schmeckt nach mehr . . .

Himbeer Prosecco

Frische Himbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. Mit Puderzucker und einem guten Schuß The London No. 1 Gin verfeinern. 2 bis 3 gehäufte Teelöffel vom Himbeermuß in ein Glas geben und mit gut gekühltem PROSECCO Frizzante weiß auffüllen. Eine perfekte Mischung.

Prosecco Royal

Ein besonderes Geschmackserlebnis für Ihren Gaumen. Zubereitung: 2cl Ziegler Weinbergpfirsich-Likör in ein Sektglas geben und mit gut gekühltem PROSECCO Frizzante weiß auffüllen. Als Dekoration eine Scheibe vom frischen Pfirsich an den Glasrand. Feinster Genuß.



Gaumenfreuden & harmonischer Trinkgenuß

Aperitif

Zum Start in diesen kulinarischen Abend empfehlen wir Ihnen als Aperitif entweder einen gut gekühlten **Prosecco Frizzante rosè**, einen **Prosecco Royal**, 2cl Ziegler Weinberg-Pfirsich Likör, aufgefüllt mit gut gekühltem Prosecco Frizzante weiß oder den Klassiker aus Italien, **Select Bitter Aperitivo**. Zubereitung: 8cl **Prosecco Frizzante weiß**, 5cl **Select Bitter Aperitivo**, 3cl **Mineralwasser** in dieser Reihenfolge in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben. Mit einer **grünen Olive** garnieren und fertig.



Sushi - Tapas & Fisch

Als Vorspeise oder kleinen Snack eignen sich Sushi, Tapas und Spezialitäten aus Neptuns Reich hervorragend für einen geselligen Abend mit Freunden. Dazu empfehlen wir vom Kaiserstuhl den **Spätburgunder rosè** oder aus dem Trentino in Italien den **Lagrein rosè**. Sehr gelungene Rosèweine mit Potential zu einem weiteren Glas.



Fleisch - Wild - Geflügel & mehr

Ob Steak, Wild, Geflügel oder Braten, zu diesen fulminanten Speisen, mit ihren deftigen Beilagen, empfehlen wir Ihnen unsere **Rotweine** aus Deutschland oder Italien. Unser **Spätburgunder** vom Kaiserstuhl, mit seinem ausdrucksvollen Duft nach roten Früchten, verspricht ein ganz besonderes Geschmacks-Erlebnis. Unser **Merlot** aus dem Trentino mit eleganter, ansprechender Frucht und gelungener Balance. Der Ausbau im Holzfaß bringt Struktur und Komplexität in den Wein.



Von Käse- bis Fleisch-fondue

Ob Käse-, Fleisch- oder Gemüse-Fondue, bei dieser Speisenform steht einem gemütlichen und fröhlichem Abend nichts mehr im Wege. Dazu empfehlen wir Ihnen diese süffigen **Weißweine**. Unser **Grauer Burgunder** vom Kaiserstuhl, mit verführerischem Duft nach Honig und Aprikosen oder unseren **Chardonnay** aus dem Trentino, wo das alpine Klima Finesse, vielschichtige Fruchtnoten und Frische in den Wein bringt. Trinkgenuß PUR für einen fröhlichen Abend.



Digestif & Longdrinks

Mit diesen Premium Spirituosen, ob zum Kaffee oder als Longdrink, bieten Sie Ihren Gästen vom Feinsten das Beste.

Ziegler Obstbrand. Dieser Edelbrand aus Äpfeln & Birnen verwöhnt Ihren Gaumen auf das Angenehmste.

Grappa Poll Cleopatra. Im Eichenfaß verfeinert, am Gaumen harmonisch und mit angenehmer Röstnote.

Ziegler Aruak Rum. Gelungener und ausgewogener Rum, über 3-Jahre gereift. Typische Ziegler Qualität.

The London No.1 Gin. Original Blu Gin, dreifach destilliert. Mit markanten Aromen von Wacholder, Kräutern und Gewürzen.

