



Weißer Apfel Vermouth

CHEERS AUF SÜDTIROL

AT

Apfel-Wein-Kräuter Basis

.DAS HERZSTÜCK DES VERMOUTHS.



500 ml Weißwein, trocken (Weißburgunder)



3 Äpfel (Gravensteiner)



1 TL Wermutkraut



1,5 TL Angelikawurzel



2 TL Schafgarbe

Die Gravensteiner-Äpfel klein schneiden und zusammen mit dem Weißwein mixen, bis eine luftige, aromatische Flüssigkeit entsteht.

Alles durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, sodass nur der feine Saft bleibt.

Jetzt dürfen die Kräuter hinzukommen: Wermutkraut, Angelikawurzel und Schafgarbe – kurz aufkochen, damit sich die Aromen entfalten.

Danach zehn Minuten ziehen lassen und wieder abseihen. So entsteht eine harmonische Apfel-Wein-Kräuter-Basis, frisch, leicht würzig und voller Charakter.

Karamellsirup

.FLÜSSIGES GOLD.



500 g Zucker



500 ml Wasser

Zucker bei mittlerer Hitze vorsichtig **schmelzen**,
bis er goldbraun glänzt.

Dann langsam das **Wasser hinzufügen** – Vorsicht, es kann spritzen –
und so lange rühren, bis eine seidige Flüssigkeit entsteht.

Abkühlen lassen und in eine saubere Flasche füllen.

Der große Moment

.MIX IT UP.



700 ml Apfel-Wein-Kräuter Basis



250 ml Apfelbrand



60 ml Karamellsirup

Jetzt kommt alles zusammen: **gut vermischen**, kurz **kalt stellen**
und in deine Lieblingsflasche **abfüllen**.

Südtirol im Glas

.CHEERS.



Am besten eiskalt im Martiniglas servieren, veredelt mit einem
getrockneten Apfelstück.

Der Vermouth schmeckt fruchtig, frisch und leicht würzig –
perfekt für einen Aperitif oder einen besonderen Moment,
der in Erinnerung bleibt.

AT