

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

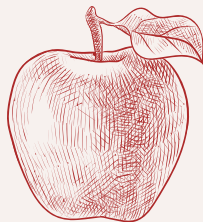


60 ml Karamellsirup

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