

Ramazzotti Ginger

Ein Cocktail mit wenig Alkohol, ideal für schöne lange Abende: der erfrischende Ramazzotti Ginger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 cl	Ramazzotti
16 cl	Ginger Ale
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Ramazzotti Ginger schmeckt besonders aromatisch, würzig, feinherb und erfrischend.

1. Einige Eiswürfel in ein gut gekühltes Longdrinkglas geben. Den Ramazzotti einfließen lassen. Zum Schluss mit American Ginger Ale auffüllen.
2. Den fertigen Cocktail mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Zum Ramazzotti Ginger sieht eine Zitronenscheibe als Farbkontrast sehr schön aus. Auch Spiralen von Zitronenschalen oder eine Limettenspalte passen gut dazu.