

Sarti Spritz

Der Sarti Spritz mit seiner rosafarbenen Optik und prickelndem Prosecco ist der ideale Cocktail für Sommerpartys, Gartenfeste oder als erfrischender Aperitif.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 3 min

Gesamtzeit: 3 min



Zutaten

9 cl	Prosecco
6 cl	Sarti Rosa
3 cl	Sodawasser (oder Mineralwasser)
	Limettenscheiben
	Eiswürfel

Zubereitung

1. Der **Sarti Spritz** ist ein köstlicher Trend-Aperitif. Fruchtig, leicht und erfrischend für warme Tage und gesellige Abende.
2. Ein großes Weinglas großzügig mit Eiswürfeln füllen. Zuerst den Prosecco in das Glas geben, anschließend den Sarti Rosa hinzufügen und mit Sodawasser auffüllen. Den Drink vorsichtig umrühren, damit sich die Zutaten gleichmäßig vermischen und die Kohlensäure erhalten bleibt. Zum Schluss mit einer frischen Limettenscheibe garnieren und sofort servieren.

Tipp

Für ein besonders intensives Aroma kann der Sarti Spritz zusätzlich mit einem Spritzer Limettensaft verfeinert, oder mit frischen Beeren oder einer Scheibe Blutorange dekoriert werden.