Tinto de Verano

Tinto de Verano ist der perfekte Sommerdrink aus Spanien – leicht, spritzig und unglaublich erfrischend. Mit eiskaltem Rotwein und Zitronenlimonade einfach wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
750 ml	Rotwein (trocken)
550 ml	Zitronenlimonade
200 ml	Mineralwasser (oder Soda)
Nach Belieben	Eiswürfel (zirka 12 Stück)

Zubereitung

1. Für den spanischen **Tinto de Verano** die Bio-Zitronen unter heißem Wasser abwaschen, gut abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend halbieren. Eine große Glaskaraffe mit mindestens 1,5 Liter Fassungsvermögen bereitstellen. Zitronen und Eiswürfel in die Karaffe geben. Zuerst den gekühlten Rotwein in die Karaffe) gießen. Anschließend vorsichtig mit Zitronenlimonade und Mineralwasser (Soda) auffüllen. Wer es etwas süßer mag, ersetzt das Mineralwasser durch Zitronenlimonade. Den Tinto de Verano sofort gut gekühlt servieren – idealerweise in großen Weingläsern oder Longdrinkgläsern mit zusätzlichem Eis und einer Zitronenscheibe als Garnitur.

Tipp

Der Tinto de Verano sollte eiskat serviert werden, daher den trockenen Rotwein, Zitronenlimonade

und Mineralwasser rechtzeitig einkühlen.