



Bunt, abwechslungsreich, prickelnd!

Sommerlich angesagte Spritz-Alternativen

Sommerzeit ist Spritz-Zeit! Suchen Sie Abwechslung zum klassischen Aperol? Während Trends wie Sarti und Limoncello Spritz schon nach Deutschland geschwappt sind, sind diese prickelnden Alternativen noch echte Geheimtipps. Genuss aus Bella Italia – direkt in die Gläser ihrer nächsten Gartenparty...

Alle Rezepte beziehen sich auf 1 Glas und enthalten zudem zwei bis drei Eiswürfel. Einfach alle Zutaten mischen und entsprechend dem Rezept dekorieren.

Elegant wie James Bond: ITALICUS SPRITZ

Elegantes Understatement. Der zartgelbe Spritz punktet durch feine Bergamotte Nuancen (einem Hybrid aus Zitronat-zitrone und Blutorange) und wird häufig mit einem Olivenspieß serviert. Ein reizvoller Geschmackskontrast. Geschüttelt, nicht gerührt? James Bond lässt grüßen.

- 50 ml Italicus Rosolio di Bergamotte (Bergamotte Likör)
- 100 ml Prosecco
- 10 ml Bitter Lemon
- ein Spieß mit 3 Oliven (alternativ Rosmarinzweig & Zitronenscheibe)

Sommerfrische fürs Auge: (MIDNIGHT) BLUE SPRITZ

Ohne Vodka wird er Blue Spritz genannt und in Neapel als Maradona Spritz tituliert, basierend auf den Trikotfarben des SSC Napoli. Das strahlende Kolorit stammt von dem Blue Curacao und lässt sofort von Swimmingpools und Meer träumen. Ein Guter-Laune-Drink fürs Glas!

- 60 ml Blue Curacao
- 60 ml Prosecco
- 30 ml Vodka & 30 ml Ananassaft (beides optional)
- Ananas-Spieß oder Zitronenscheiben zur Deko

Herber Digestif: CYNAR SPRITZ

Den Cynar Spritz können Sie sowohl als Aperitif, als auch als Digestif genießen. Sein herbes Aroma auf Basis von Kräutern und Artischocken enthält viele Bitterstoffe. Ideal für alle, denen die meisten Spritz-Alternativen zu lieblich sind sowie zur Verdauung nach üppigen Mahlzeiten.

- 40 ml Cynar (Bitterlikör mit Kräutern und Artischocke)
- 60 ml Prosecco
- 20 ml Soda
- 1 Spritzer Zitronensaft sowie Zitronen zur Dekoration

Für den Koffein Kick: ESPRESSO SPRITZ

Kaffeeliebhaber und Nachtschwärmer finden in dem Espresso Spritz ihr neues Lieblingsgetränk. Dank dem koffeinhaltigen Espresso sind Sie gerüstet für lange Sommerabende.

- 40 ml Espresso
- 30 cl Aperol
- 60 ml Prosecco
- Orangenschnitze von einer halben Bio-Orange

Orangenschnitze ins Glas füllen, den Rest mixen und vor dem Einfüllen ins Glas über ein Barsieb abgießen.

Leicht & fruchtig! MELONCELLO SPRITZ

Sommerlich, lieblich und vollmundig durch das pürierte Melonenfruchtfleisch! Dieser fruchtige Spritz sorgt für beschwingte Vibes und eine im wahrsten Sinne des Wortes „Happy Hour“.

- 40 ml Meloncello (italienischer Melonenlikör)
- 100 ml Prosecco
- püriertes Fruchtfleisch von 4 EL Cantaloupe Melone
- 20 ml Soda oder Orangenlimonade
- Melonenscheibe zum Dekorieren

Prickelnd ohne Promille ALKOHOLFREIE SPRITZ-ALTERNATIVEN

1. Der Klassiker: Crodino Spritz

Crodino hat eine ähnliche Farbe und einen ähnlich bitteren Geschmack wie Aperol, aber ohne Alkohol. Der Inhalt des Crodino-Fläschchens wird mit 20 ml Soda aufgegossen und mit Orangenscheiben garniert.

2. Fruchtig-minzig: Maracuja Spritz

- 30 ml Maracujasaft
- 60 ml abgekühlter Minztee
- 1 EL Agavendicksaft/Zucker etc.
- 80 ml Soda/Mineralwasser
- Fruchtfleisch von 1/2 Passionsfrucht

dwi ■

Salute, Cin Cin und „Alla felicità“. Stoßen Sie auf das Glück des Sommers an!