

KIKU Apple Gin Cocktails

Gin & Tonic 1

Zutaten

45 ml (1 Teil) KIKU Apple Gin
135 ml (3 Teile) Tyrol Tonic
Apfelschale

Zubereitung

Glas mit Eiswürfeln vorkühlen, Wasser abtropfen lassen, Gin zugeben, mit Tonic langsam auffüllen, damit möglichst wenig Kohlensäure entweicht. Mit einer frischen Apfelschale garnieren und servieren.

Serviert Mit Eiswürfeln
Garnierung KIKU Apfelschale
Glas Longdrinkglas



Apple Mule 3

Zutaten

45 ml (3 Teile) KIKU Apple Gin
15 ml (1 Teil) Limettensaft
1 Teelöffel Alpler
30 ml (2 Teile) Limestone Ginger Beer

Zubereitung

Eine halbe Limette direkt in den Kupferbecher pressen, einen Teelöffel Alpler und KIKU Apple Gin dazu geben, mit Ginger Beer auffüllen, kurz umrühren und mit einer getrockneten Apfelscheibe garniert servieren.

Serviert Mit Eiswürfeln
Garnierung getrocknete Apfelscheibe und Limetten-Viertel
Glas Kupferbecher



Interpoma Cocktail 2

Zutaten

40 ml (1 Teil) KIKU Apple Gin
20 ml (1/2 Teil) Limettensaft
Minzblätter
10 ml (1/4 Teil) Zuckersirup
120 ml (3 Teile) Hibiskus Tee gesprudelt

Zubereitung

Hibiskus Tee kühlen und aufsprudeln. Eine halbe Limette pressen und mit KIKU Apple Gin verrühren, Minzblätter stoßen und begeben, mit gezuckertem Hibiskus Saft aufgießen.

Serviert Mit Eiswürfeln
Garnierung Minzblätter
Glas Weißweinglas



White Negroni 4

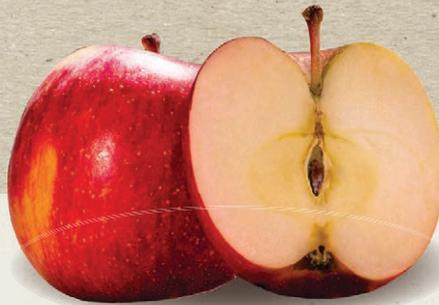
Zutaten

30 ml (1 Teil) KIKU Apple Gin
30 ml (1 Teil) Vermouth KS Bianco
30 ml (1 Teil) Bitter Bianco

Zubereitung

Alle Zutaten mit zerstoßenem Eis schütteln. In Glas über Eis einrühren, garnieren und servieren.

Serviert Mit Eiswürfeln
Garnierung Orangenschale
Glas Old fashioned



Made from the
Dolomites Apples

