

Frisch & spritzig

Hugo

Der Hugo ist ein erfrischender Klassiker. Er passt als Aperitif bei einer kleinen Gesellschaft unter Freunden oder als spritziger Cocktail an einem Sommerabend. Seine frischen Aromen erinnern an den Frühling.

Zutaten

- Minzblätter
- 2-4 ml Hohenloher Fruchtsäfte Holunderblütensirup
- Saft von ½ Zitrone
- Ca. 150 ml Prosecco
- Ca. 75 ml Mineralwasser
- Limettenscheibe
- Minzblätter

Zubereitung

1. Gebe einige Minzblätter, etwa 2-4 ml Holunderblütensirup und den Saft einer halben Zitrone in ein Sektglas oder ein Weißweinglas.
2. Zerdrücke die Zutaten leicht mit einem Barstößel, so dass die Minze ihren Geschmack aber keine Bitterstoffe freigibt.
3. Anschließend das Glas mit ca. 150 ml Prosecco und ca. 75 ml Mineralwasser aufgießen.
4. Leicht umrühren, damit sich die Aromen vermischen, Prosecco und Mineralwasser aber ihre Kohlensäure nicht verlieren.
5. Verwende als Garnitur einen Zweig frische Minze und eine Limettenscheibe, um den Hugo auch optisch in Szene zu setzen.



Der Hugo ist ein erfrischendes Getränk mit einer perfekten Balance aus süßen und spritzigen Noten. Er eignet sich hervorragend für gesellige Anlässe oder einfach nur zum Entspannen nach einem langen Tag.

Probiere ihn aus und genieße diesen köstlichen Sommerklassiker!