

Borkoktél

KEVERD ÉS KÓSTOLD!

A borok és pezsgők világát felfedezni önmagában is izgalmas kaland, de ha más italokkal és hozzávalókkal kombinálsz, egészen új oldalát ismerheted meg. Érdemes kísérletezned, hiszen a borkoktélok a hűvös hónapokban is varázslatos ízelményeket kínálnak.

Fedezd fel a tél ízeit és pörgesd fel az álmos téli időszak lomha napjait egy különleges vörösboros forró csokoládéval vagy csak élvezd a kanapé nyugalmát egy rozé alapú forraltbortársaságban! Még a legszürkébb téli hétköznapot is ünneppé varázsolhatod egy szamorodnis pezsgőkoktéllal, a barátaidat pedig könnyedén lenyűgözheted egy elegáns körtés fehérbor alapú koktéllal.

Négy recept – négy egyedi ízvilág, melyet otthon is könnyedén elkészíthetsz.

A koktélok készítéséhez válassz magyar bort!

Keverd, kóstold és találd meg a kedvenced!



Kattints receptvideóinkra és készítsd el Schök Norberttel, a hazai és nemzetközi bárélet ismert szakemberével együtt az idei tél borkoktéljait!



WINEinMODERATION

BORT | EGYÜTT | TUDATOSAN



Hegyközségek
Nemzeti Tanácsa

SZAKMAKOZI SZERVEZET

Winter Whispear



Egy elegáns koktél, melyben a fehérbor könnyedségét tovább lágyítja a jázminos zöld tea. A kardamom és a körte püré pedig gyümölcsös fűszeressé- gével sutto-gja, hogy közeleg a tél.

Recept

1 dl száraz fehérbor
100 gr körte püré
1 db jázminos zöld tea
1 dl víz, 1 teafilter,
5 szem kardamom,
1 teáskanál cukor, jég

Díszítés: mentalevél

Készítés:

Önts forró vizet a teafilterre, a cukorra és az összetört kardamomra. Szűrd le, majd a többi összetevővel együtt rázd össze jéggel és öntsd ki egy pohárba.

Pink Punch

Ebben a játékos fűszeres forralt borból remek társaságra leszel, mikor nincs kedved kimozdulni és csak bekuckóznál a kanapédon a téli szürkeségben. Ha viszont a szabadba vágysz -termoszba töltve magaddal viheted.



Recept 4 személyre

5 dl rosé

1 l hibiszkusz tea:

1 liter víz +25 gr hibiszkusz+
15 gr szárított vagy reszelt gyömbér,
25 db szegfűbors, 15 dkg cukor

Díszítés: citromszelet
szegfűszeggel tűzdelve

Készítés:

Önts forró vizet az összetevőkre - kivéve a bor - hagyd ázni, majd 5 perc múlva szűrd le és keverd össze a rozéval.

Red Hot Chili Csoki

A tökéletes téli ital nem létezik... vagy mégis?

A chili és a csokoládé csodás párt alkotnak, melybe belesimul a vörösbor gyümölcsössége.

Hagyd, hogy a világ lelassuljon és add át magad az édes élvezeteknek.

Recept

50 ml száraz vörösbor, 50 gr csoki,
60 gr sűrített tej, 150 ml tej,
2 ml vanília aroma, 2 gr fahéj,
10 gr kakaópor, 1-2 teáskanál
Tabasco szósz

Díszítés: tejszínhab,
reszelt csokoládé,
fahéj vagy pillecukor

Készítés:

Vízgőz felett olvaszd meg a csokoládét, majd keverd hozzá a többi összetevőt is.

Honey Fizz

A legszürkébb téli hétköznapot is ünnepé varázsolhatod ezzel a koktéllal, melyben a szamorodni mézes édessége tökéletesen harmonizál a gyöngyöző bor pezsgő elevevenségével.



Recept

30 ml édes szamorodni
mentalevelek

1 evőkanál méz

120 ml száraz pezsgő /
habzóbor /gyöngyözőbor

10 ml citromlé

Díszítés:
mentalevél

Készítés:

Áztass mentaleveleket a szamorodniban 12-24 órán át, majd szűrd le. A pohárban keverj össze mentás szamorodnit, mézet és citromlevet, majd önts rá pezsgőt, habzó bort vagy gyöngyöző bort.