

1 YUZU Summer

Zubereitung

Eine halbe Limette in Stücke schneiden und mit etwas braunem Zucker in einem hohem Glas zerstampfen, ÎLE FOUR Pure, ÎLE FOUR YUZU, Eiswürfel oder gestoßenes Eis, und eine dünne Scheibe Ingwer hinzugeben; mit Ginger Ale auffüllen. Yuzu Sake ist ein hochwertiger Sake, aromatisiert mit dem Saft der asiatischen Yuzu Frucht. Deren frisches und komplexes Zitrusaroma erinnert an die Lieblichkeit der Mandarine, ohne die adstringierende Säure der Zitrone.

Zutaten

5 cl ÎLE FOUR Pure
3 cl ÎLE FOUR YUZU
Ginger Ale
Zucker
1 Limette(n)
1 Ingwer, dünne Scheibe

10 cl