



**NOSER
INOX** 

TINTO DE VERANO

Zutaten

1 Flasche spanischen Rotwein, z.B. Tempranillo
1 Flasche Zitronenlimonade, z.B. Sprite oder Gazosa al Limone
1 Orange
1 Zitrone
Eiswürfel

1 Krug mit 2 Liter Inhalt

Zubereitung

Den Krug bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

Den Rotwein und die Zitronenlimonade hinzugeben, im Verhältnis 50:50.

Orange und Zitrone waschen und abtrocknen. Die Orange achteln, die Zitrone vierteln und in kleine Stücke schneiden und zum Wein-Limonadengemisch geben. Alles gut umrühren und sofort servieren.

Optional: Wer mag, kann noch einen Schuss spanischen Vermouth hinzufügen.

Salud!