STUDER'S
SWISS HIGHLAND

Glühzimt

Glintwein ist ein «everybody's darling» im Winter. Oft wird er jedoch zu süss zubereitet. Wir empfehlen daher nur die Zugabe unseres Likörs, keinen weiteren Zucker. Bei Bedarf können auch die Zutaten Wasser und Orangensaft weggelassen werden was zu einem intensiveren Geschmackserlebnis führt.

Zutaten

50 ml	Swiss Highland Sloe Gin «Cinnamon»
50 ml	Rotwein (Walliser Pinot Noir)
25 ml	frisch gepresster Orangensaft
25 ml	Wasser
1	Orangenscheibe
3	Nelken

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen, vorsichtig erhitzen und in ein hitzebeständiges Glas abfüllen. Zum Trinkgenuss reichen üblicherweise 70°C aus. Achtung: Der Glühzimt soll während des Erhitzungsvorgangs nicht zum kochen gebracht werden.

STUDER'S
SWISS HIGHLAND

Zimglühbier

Glühwein kennen alle, Glühbier hingegen ist eher unbekannt. Daher war es im Mittelalter ein ganz üblicher Wärm- und Stärkungstrunk! Zugegeben, wir geben heute keine Eier mehr hinein wie im Mittelalter. Dafür jedoch unseren Swiss Highland Cinnamon Sloe Gin. Zusammen mit etwas Zitrone wird so ein leichtes Helles zu einem winterlichen Warmvergnügen mit hopfiger Heiterkeit.

Zutaten

50 ml	Swiss Highland Sloe Gin «Cinnamon»
100 ml	Lagerbier (Quöllfrisch pass gut)
1	Zitronenscheibe
3	Zimtstange

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen, vorsichtig erhitzen und in ein hitzebeständiges Glas abfüllen. Zum Trinkgenuss reichen üblicherweise 70°C aus. Achtung: Das Zimtglühbier soll während des Erhitzungsvorgangs nicht zum kochen gebracht werden.