

Hugo Spritz

Aperitivon har väl aldrig varit så uppskattad som den är just nu och det hänger sannolikt samman med Spritzens popularitet; drinken som mixar aperitivo med prosecco, club soda och blodgrapefrukt. Intresset har vermouth- och aperitivoexperterna vid Torino Distillati tagit fasta vid, producenten bakom den estetiskt tilltalande Hotel Starlino Aperitivo-flaskan. Bakom Torino Distillati finner vi vinmakare och master destiller Beppe Ronco som hör till Italiens främsta inom sitt gebit och i Sverige är det främst Starlino Rosé som vi fallit pladask för. Nu lanseras en ny buteljering i samlingen, Starlino Elderflower, och vi har mixat en drink på den fläderblomsdoftande aperitivon - Hugo Spritz.



Drinkbas

Hotel Starlino Elderflower Aperitivo, Italien

art.nr. 57199, 750 ml, 17%, 269 kr, 92p

Nyanserad och aromatiskt hög doft av fläder, malört och örtagård. Citrus i form av blodapelsin och citron följer upp tillsammans med en jordigt kryddig och vaniljig ton. Smaken söt men fräsch och uppvisar en skönt kryddig intensitet med malörtsbitterhet, kryddnejlika, citrus, pomerans och långt, kvardröjande avslut. Elegant aperitivo som låter hela kryddkomplexiteten framträda och där flädernyansen är sobert integrerad.

Hugo Spritz - Ingredienser



5 cl Starlino Elderflower, mer om du vill öka smaken av flädern

15 cl prosecco. så torr som möjligt

Limeskivor

Färska myntablåd

Istärningar

Så mixar du en Hugo Spritz

I ett rymligt glas river du ner några myntablåd och frigör därmed aromerna. Addera Starlino Elderflower och istärningar. Fyll upp med prosecco och några skivor lime samt ett par myntablåd. Vill du ha mer smak av fläderaperitivon kan du toppa drinken med en skvätt.

Hotel Starlino Elderflower Aperitivo finner man på [Systembolaget HÄR >>>](#)