



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

„GENUSS BEGINNT MIT
GELDERMANN.“

Marc Gauchey, Chef de Cave

FRENCH BELLINI



French Bellini

5 cl frisches Pfirsichpüree
fill up 10 cl Geldermann Carte Blanche
1 Zweig frischer Thymian

1. Befüllen Sie ein Weinglas mit Crushed Ice.
2. Geben Sie 5 cl Pfirsichpüree hinzu.
3. Gießen Sie mit 10 cl Geldermann Carte Blanche vorsichtig auf. Rühren Sie anschließend kurz und vorsichtig mit dem Barlöffel um, damit sich das Pfirsichpüree mit dem Geldermann Carte Blanche vermischt, die Kohlensäure jedoch erhalten bleibt.
4. Abschließend den French Bellini mit einem Thymianzweig garnieren, damit bei jedem Schluck der aromatische Duft des Thymians aufsteigen kann.

PROFITIPP

Flambieren Sie den Thymianzweig mit einem Küchenbrenner oder Feuerzeug, um die ätherischen Öle des Thymians freizusetzen.