

BORKOKTÉL

KEVERD ÉS KÓSTOLD!

A borok világát felfedezni önmagában is izgalmas. Más italokkal, hozzávalókkal keverve új fogyasztási módokra lelsz és új ízeket fedezhetsz fel.

Ha kéznél van egy üveg **vörös-, fehér-, rozé- vagy habzóborod**, akkor néhány könnyen beszerezhető itallal és kiegészítővel varázslatos borkoktélokat készíthetsz pillanatok alatt magadnak vagy barátaidnak a nyári melegben.

Újragondolt fröccs, epres borjégkása, pezsgős teakoktél, karakteres vörösbor koktél - izgalmas ízeltőt kínálnak a borban rejlő lehetőségekből.

A koktélok készítéséhez válassz eredetvédett magyar bort!

Keverd, kóstold és találd meg a kedvenced!



RED RIGHT HAND

Az enyhén kesernyés ízvilágú koktélnél a vörösbor gyümölcsössége és karaktere remekül hozzásimul az érlelt rum, édes vörös vermut és az olasz keserű likőr hármasához. Étkezések előtt ajánljuk!



RE
CE
PT

40 ml gyümölcsös vörösbor
20 ml érlelt rum
20 ml olasz keserű likőr
10 ml édes vörös vermut

Az összetevőket jéggel keverjük el a pohárban.

Díszítés: narancs

VIDEO: <https://youtu.be/O6Ci40PavoU>

EPRES FROZÉ

Az Eperes Frozé egy igazi nyári gyümölcsbomba. A rosé pirosbogyós jegyeit felerősíti az eperpüré és a rebarbarás, gyömbéres gin. Az ebből készült jégkása pedig felfrissít és felvidít a nyári melegben.



RE
CE
PT

90 ml rosé
20 ml eper püré
30 ml gin
zúzott jég

Az összetevőket zúzott jéggel turmixoljuk össze.

Díszítés: friss eper/liofilizált eper

VIDEO: <https://youtu.be/8KWNvMFI6GI>

NEO-SPRITZER

A jól megszokott nyári fröccsözés megfűszerezésére ajánljuk a Neo-Spritzert, ami 3:1:4 arányban tartalmaz könnyed, friss és illatos fehérbort, édes fehér vermutot és szódát.



RE
CE
PT

60 ml illatos fehérbor
20 ml édes fehér vermut
80 ml szóda

Az összetevőket öntsük egy előhűtött pohárba.

Díszítés: szőlőszem, mentalevél

VIDEO: https://youtu.be/prtEYZuGf_k

BUBBLE TEA

A koktélozás fénykorára emlékeztető ital a Bubble Tea, ahol a pezsgő elegáns ízjegyei és frissítő savassága egy kis teával és citrusal egészülnek ki.



90 ml száraz pezsgő
10 ml tealikőr
10 ml Rooibos tea szirup
10 ml citromlé

RE
CE
PT

Az összetevőket a pezsgő nélkül összerázzuk jéggel. A pohárba szűrjük, majd felöntjük a pezsgővel.

Díszítés: bogyós gyümölcs

VIDEO: <https://youtu.be/fzltqTdv6ME>

A BORKOKTÉLOK MEGÁLMODÓJA:

Schök Norbert

Norbi, a hazai és a nemzetközi báréletben is otthonosan mozog, hiszen a Diplomático rum és Mixer gyümölcsespüré márka nagykövetként is sokat utazik. Négy kontinensen is megfordult és szinte az összes európai országban állt már a bárpult mögött. A szakmát Budapesten kezdte, majd megjárta Dublint és Madridot is, hogy aztán ismét fővárosunkba tegye át a székhelyét, ahol bárosként és bármanagerként is dolgozott, olyan sikeres bárokban, mint a l'Occhio di Stile, a Four Seasons Kollázs bárja, vagy a GoodSpirit bar.

5 évig volt a Magyar Bartender Szövetség elnöke.



Ha szeretnél többet tudni a borok világáról, látogass el a www.magyarborod.hu oldalra!



Hegyközségek
Nemzeti Tanácsa
SZAKMAKÖZI SZERVEZET

WINEinMODERATION

BORT | EGYÜTT | TUDatosan