

# ГЛИНТВЕЙН



Коктейль номер один для холодного времени года. Слово в переводе с немецкого означает «ожженое вино». В вино добавляют специи, цедру, фрукты и подогревают. Есть множество вариаций глнтвейна. Во Франции его называют кир. Мэр Дижона любил смешивать белое вино алиготе с местным кассисом, ликером из черной смородины, а умелые рестораторы эту идею подхватили, чтобы сбывать застоявшееся вино. Если кассис добавляется в красное вино, этот напиток уже называется кардинал. Испанская сангрия тоже отголосок глнтвейна – состав тот же самый, только подается холодной. Главный запрет для глнтвейна – туда ни в коем случае нельзя добавлять лимонный сок, максимум лимонную цедру, потому что кислота лимона и вина негативно усиливаются. А вот клубника, яблоки, апельсины будут очень кстати.



**360 руб.**  
Graf-in

