



Bärnstein Sommerdrinks erfrischen bei heißen Sommertemperaturen

Kick-off für die Bärnstein-Cocktail-Saison war das Cocktail-Tasting im St.Pöltner Musiklokal EGON. Die geladene Gastro-Szene sagte Hallo zu Cosmobär, dem Great Gatsbear, Bärnstein Gin-Tonic und Quitte Royal.

Shake it Baby-Bär

Sensationell effektiv präsentiert wurden die vier neuen Cocktailkreationen von Bärnstein gemeinsam mit Showbarkeeper Georg Schöpf (Faircocktails). Die Gäste bekamen vor Ort Tipps und Tricks zur Zubereitung der sommerlichen Cocktails und konnten diese anschließend verkosten. Auch die Kooperationspartner von Bärnstein wie Nørderd Vodka und WienGin waren vor Ort und begeistert über die perfekte Symbiose mit dem St.Pöltner In-Getränk. „Bärnstein ist ein echter Allrounder. Ein erfrischendes antialkoholisches Getränk für jede Gelegenheit. In Kombination mit Spirituosen lassen sich aber auch echt spritzige Sommercocktails zaubern. Wir freuen uns sehr den Gastronomen unsere Kreationen präsentieren zu können“, so die Bärnstein-Gründer Martin Paul und Lukas Renz.

Mit rund 120 BesucherInnen fiel auch die Resonanz für dieses Cocktail-Tasting sehr positiv aus. Bei angenehmen Sommertemperaturen und lässigen Beats von SaxoBen wurden die neuen Drinks aus der Taufe gehoben und fanden großen Anspruch.

Cocktailrezepturen

Cosmobär

Cosmo bedeutet „in Beziehung zum Universum“ - und genau das schmeckst du auch im Cosmobär! Für die intergalaktische Geschmacksexplosion sorgen Apfelwodka, Limette und Zuckersirup. Bärnstein Dirndl unterstreicht mit der fruchtig-herben Note. Für alle Genießer und die, die es noch werden wollen.

Nicht von dieser Erde!

Was du brauchst:

- 3cl Nørderd Pure Apple Vodka
- 1cl Limettensaft
- 1cl Zuckersirup
- 5cl Bärnstein Dirndl

The Great Gatsbear:

Good things take time: Wie schon der Name erahnen lässt, ist der Great Gatsbear etwas für Neuentdecker. Der 0816-Drink vereinbart die einzigartige Komposition von Bacardi, Anejo Cuatro und Aperol. Für den fruchtigen Genuss sorgen Limette, Kokos und Mandarin. Den vollendeten Genuss bringt Bärnstein Dirndl.

Was du brauchst:

2cl Bacardi 4 Anejo Cuatro

- 1cl Cordial Lime Juice
- 1cl Limettensaft
- 1,5cl Aperol
- 1cl Kokossirup
- 0,5cl Mandarinsirup
- 6cl Bärnstein Dirndl

Bärnstein Gin Tonic

Wenn dir das Leben Gin und Tonic gibt, frag nach Bärnstein Quitte. Oder misch es einfach selbst hinzu – so schnell machst du aus etwas Altbekanntem etwas ganz Neues.

Simsala Gin!

Was du brauchst:

- 4cl WienGin
- 10cl Indian Tonic Water
- 10cl Bärnstein Quitte

Quitte Royal

Geschmackserlebnis der besonderen Art! Prickelnd süßer Sekt trifft erfrischendes Bärnstein und beide vereinen sich zu sommerlichen Genuss!

Probier' mal was Neues!

Was du brauchst:

- 2cl Martini Bianco
- 6 cl Prosecco
- 8 cl Bärnstein Quitte
- 1 cl Holunderblütensirup

Pressekontakt:

Martin Paul KG
Ansprechpartner: Lukas Renz
Wienerstraße 190
3100 Sankt Pölten
0043 680 / 11 22 160
servus@baernstein.at

Zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.
Anzahl Zeichen: 2595 Anzahl Wörter: 414