

Инструкция по приготовлению Глинтвейн альпийский

Уважаемый покупатель! Вы приобрели набор для глинтвейна «Альпийский».

Альпийский – белый глинтвейн с выраженным ароматом корицы, нотками винограда и яблока.

СОСТАВ

- изюм;
- имбирь;
- корица;
- кардамон;
- гвоздика;
- ямайский перец (душистый).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ❖ Возьмите бутылку «Шардоне» или любого другого качественного сухого белого вина (0,75 л).
- ❖ Вылейте вино в эмалированную кастрюлю, добавьте содержимое набора для глинтвейна, сахар по вкусу. Для лучшего результата возьмите 1 или 2 яблока ароматного сорта, разрежьте их дольками и положите в кастрюлю. Ваш глинтвейн приобретет замечательный яблочный аромат.
- ❖ На среднем огне, при периодическом помешивании, нагрейте вино до 80°C или до появления первых мелких пузырьков. Не кипятите глинтвейн!
- ❖ Дайте глинтвейну настояться под крышкой 50-60 минут. Аромат специй раскрывается постепенно.
- ❖ Нагрейте глинтвейн до желаемой температуры и разлейте через ситечко в толстые бокалы из прозрачного стекла.
- ❖ Бокалы можно украсить дольками апельсина и положить в них по дольке яблока. Подавать горячим.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре до +20°C и относительной влажностью воздуха не более 75%.