

## Rezept Maibowle

500 ml Weißwein, spritzig, trocken

2 EL Zucker, braun

1 Pck. Vanillinzucker

250 ml Sekt, trocken

5 Stängel Waldmeister (darf nicht blühen!)

1 Stängel Minze

1 Stängel Zitronenmelisse

2 Zitrone(n) - Scheiben, frische

Zucker und Vanillinzucker im Wein auflösen. Waldmeister nach dem Pflücken welken lassen und mit Zitronenmelisse und Minze kopfüber (!) für mindestens 30 Minuten, aber maximal 45 Minuten hineinhängen. Die Schnittstellen der Pflanzen dürfen nicht in den Wein tauchen.

Am Vorabend die Zitronenscheiben einfrieren.

Nach dem Parfümieren des Weins wird der Ansatz im Kühlschrank herunter gekühlt und erst kurz vor dem Servieren mit ebenfalls gekühltem Sekt aufgefüllt.

Tipp: Keine Eiswürfel hinzugeben, die nehmen das Waldmeisteraroma!

Die Gläser mit Zuckerrand verzieren.