

MADE FROM
DENMARK



HR. SKOV



Inspiration
**HR. SKOV'S
ROSÉ LIKØR**



Hr. Skov's Rosé likør er en sød likør lavet på jordbær og klithyben. Tilføj mere rosé likør, hvis du ønsker mere sødme i serveringsforslagene.

Rosé likør on the rocks

Serveres kold i små glas med en isterning. Du kan eventuelt lave flotte isterninger med blomster eller frugter.



Rosé likør som aperitif

Bland din favorit velkomstdrink lige efter din smag. Rosé likøren kan blandes med Champagne, hvidvin, rosévin eller Cremant.

Blandingsforhold

- 1/4 Rosé Likør
- 3/4 valgfri vin
- 1-2 Isterninger

TIP!

Fyld glasset helt op med is, så holder den sig dejlig kold og isen smelter langsommere.

GT'er med Rosé likør

Det skal du bruge:

- 1 stort cocktail glas.
- Masser af isterninger.
- 4 cl. Rosé likør.
- 120 ml. Tonic.

(Vi anbefaler en smags-neutral tonic som f.eks. Mediterranean fra Fever-Tree, så får du smagen fra likøren frem).

Sådan gør du:

1. Fyld glasset helt op med isterninger.
2. Hæld 4 cl. Rosé likør i glasset.
3. Top med tonicvand.
4. Pynt med garniture og sugerør efter eget valg.