

DER TRUNK FÜR
UNGEZÄHMTE GEISTER

So wild und frei wie seine Namensgeberin Artemis, so frisch und lebendig ist auch der Geschmack unseres Wermuts: Lebhafter Uhudler Wein wird mit einem Schuss kraftvollem Uhudler Tresterbrand, einem Hauch reinem Traubenzucker und frischem Wermutkraut angesetzt. Ein frischer Aperitif oder Digestif für dynamische Frauen mit dem gewissen Etwas und natürlich für auch mutige, aufgeschlossene Männer mit feinem Gaumen.

Die griechische Göttin Artemis ist nicht nur die Namensgeberin des Wermutkrauts (*Artemisia absinthium*), sondern eine der vielschichtigsten Göttinnen der griechischen Mythologie.

PINK FRISCH, SOMMERLICH
UND AUFREGEND
ARTEMIS

4cl Artemis Wermut
2cl Gin
220 ml Rhabarbersaft
Rosmarinzweig
Eiswürfel



Rhabarbersaft, Eiswürfel, Artemis Wermut und Gin kräftig shaken. Anschließend in ein bauchiges Glas füllen und mit einem Rosmarinzweig abrunden.

ARTEMIS
ORANGE



4cl Artemis Wermut
8cl frischer Orangensaft
Orangenscheibe
Eiswürfel



In ein großes Weinglas Eiswürfel geben und den Artemis Wermut eingießen. Den Orangensaft hinzufügen und mit einer Orangenscheibe servieren.

ARTEMIS
SODA

ERFRISCHEND
UND BITTER

4cl Artemis Wermut
150 ml Soda Wasser
Limettenscheibe
Eiswürfel

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Artemis Wermut und Soda Wasser hinzufügen und umrühren. Nach Belieben mit Limettenscheiben oder Beeren abrunden.

ARTEMIS
TONIC

1 Teil Artemis Wermut
2 Teile Tonic Water
Beeren / Zitronenzeste
Eiswürfel

Artemis Wermut in eine Cocktail- schale gießen und mit Eis auffüllen. Tonic Water und Beeren hinzugeben. Alternativ kann man auch eine Zitronenzeste verwenden.

ARTEMIS ON
THE ROCKS

4cl Artemis Wermut
Rosmarinzweig
Eiswürfel



Einige Eiswürfel in ein Tumbler- Glas geben, darüber den Artemis Wermut einfüllen und mit einem Rosmarinzweig garnieren. Ein hervorragender Digestif.



DAS WEIBLICHE IN ALL SEINEN ASPEKTEN

WILDE, FREIE, SELBSTBESTIMMTE KRAFT

Artemis repräsentiert den wilden, ungebändigten und selbstbestimmten Teil, den alle Frauen in sich tragen. Genau dieser Geist von Weiblichkeit, Freiheit und Unabhängigkeit schwebt schon lange über der Familie Kohl, wo wir vier Mädels mit vereinten Kräften und viel Leidenschaft walten. Durch unsere Lust an neuen Herausforderungen lassen wir immer wieder neue Geschmäcker entstehen.



MEHR MUT ZUM WERMUT

Unser Wermut ist benannt nach dem Wermutkraut „*Artemisia absinthium*“

Lebhafter Uhdler Wein wird mit einem Schuss kraftvollem Uhdler Tresterbrand, einem Hauch reinem Traubenzucker und frischem Wermutkraut angesetzt. Fein abgestimmte Kräuter wie Koriander, Lavendel, Zimt, Kaffir und Zitruszesten verleihen ihm eine sinnliche Note und sorgen für sein unverwechselbares Aroma.

GENUSSDEPOT KATHARINA KOHL-KOS
Dorfstrasse 17, A-8263 Grosswilfersdorf
www.genussdepot.at