

# Royal Oporto Extra Dry White Port



## On the rocks

- 8 cl Royal Oporto Extra Dry White, eiskalt
- Tumbler mit 3-5 Eiswürfeln
- 1 Limette

1. von der Limette 1 kleine Zeste schneiden
2. Eiswürfel, Zeste und Royal Oporto Extra Dry White in Glas geben, mischen



## Caiporto

- 8 cl Royal Oporto Extra Dry White, eiskalt
- Tumbler, zu 1/3 gefüllt mit crushed Ice
- 1/2 Limette
- 2-3 Barlöffel Rohrzucker

1. 1/2 Limette in Stücke schneiden, mit dem Rohrzucker ins Glas geben und mit Stößel leicht zerdrücken
2. Crushed Ice und Royal Oporto Extra Dry White in Glas geben, mischen
3. dicken Strohhalm in Glas geben



## Port Tonic

- 8 cl Royal Oporto Extra Dry White, 8 cl Tonic Water (z.B. Fever Tree); eiskalt
- Longdrink-Glas, 3-5 Eiswürfel
- 1 Limette

1. von der Limette 1 dünne Scheibe schneiden
2. Eiswürfel, Limettenscheibe, Royal Oporto Extra Dry White und Tonic Water in Glas geben, mischen

