



## DIE BZONE STORY

Zwei Andernacher Jungs, Andreas Metzler und Christian Mludek, haben es sich zum Ziel gemacht, dem Doppelkorn endlich wieder seinen rechtmäßigen Platz zu geben.

Ihr neues Produkt GRAPEA, ein leckerer fruchtiger Weinbergpflirschlikör mit roter Traube von der Mosel, erweitert die BZONE Familie. Im BZONE Menu wird BZONE Doppelkorn mit GRAPEA in ausgewählten Cocktails kombiniert.



[www.bzone.online](http://www.bzone.online)  
[kontakt@bzone.com](mailto:kontakt@bzone.com)  
[@bzone\\_doppelkorn](https://www.instagram.com/bzone_doppelkorn)

# BZONE®

# BZONE® COCKTAIL MENU



# BZONE EINSZUVIER

## KLASSISCH FRISCH

### Zutaten

BZONE Doppelkorn  
Ginger Ale  
Zitrone

### Zubereitung

BZONE Doppelkorn im Verhältnis 1:4 mit Ginger Ale aufgießen. Mit viel Eis und einer Scheibe Zitrone servieren.

# GRAPEA ROYAL

## ELEGANT PRICKELND

### Zutaten

BZONE GRAPEA  
Roter Weinbergpfirsich mit Traube  
Trockener Secco

### Zubereitung

BZONE GRAPEA als Aperitif mit Sekt aufgießen.

# GRAPEA PITSCH

## BITTERSWEET



### Zutaten

BZONE Doppelkorn  
BZONE GRAPEA  
Roter Weinbergpfirsich mit Traube  
Bitter Lemon  
Grapefruit

### Zubereitung

2 cl BZONE Doppelkorn 4cl BZONE GRAPEA mixen und mit Bitter Lemon aufgießen. Mit einer Grapefruit Scheibe und Eiswürfeln servieren.

# GRAPEA ROSEMARY

## HERB ABGERUNDET

### Zutaten

BZONE Doppelkorn  
BZONE GRAPEA  
Roter Weinbergpfirsich mit Traube  
Tonic  
Rosmarin

### Zubereitung

2 cl BZONE Doppelkorn 4 cl BZONE GRAPEA mixen und mit Tonic aufgießen. Ein Rosmarin-zweig und Eiswürfel runden den Cocktail ab.

