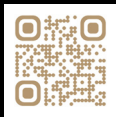


# Cocktailrezepte mit Alpl, dem leichten Aperitif.





[www.alplsparkling.com](http://www.alplsparkling.com)

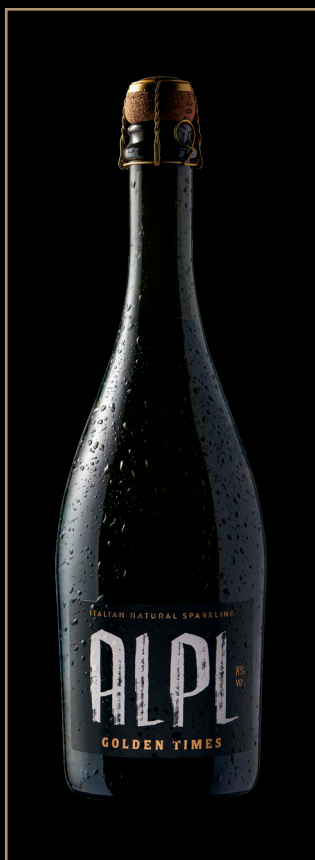
**ALPL**  
GOLDEN TIMES

ALPL IST EINE MARKE VON VOG PRODUCTS (LEIFERS, BZ, ITALIEN)  
[www.vog-products.it](http://www.vog-products.it) | [info@vog-products.it](mailto:info@vog-products.it)

VERMARKTET DURCH RIZZI GROUP SRL (LATSCH, BZ, ITALIEN)  
[www.rizzi-group.com](http://www.rizzi-group.com) | [michael.theiner@rizzi-group.com](mailto:michael.theiner@rizzi-group.com)

# Alpl - Cider

Hinter Alpl stehen 6.000 Obstbauernfamilien aus Südtirol und dem Trentino, die mit ihrer Genossenschaft VOG Products den Apfel in die Flasche bringen.



## Inhalt

100% natürlich, reiner Apfelsaft und Apfelsaftkonzentrat. Frei von Zuckerzusätzen und ohne CO<sub>2</sub> Zusatz.

## Geschmack

Das aromatische Bouquet ist frisch und fruchtig, mit Noten von Äpfeln, die sich mit Honig und exotischen Früchten vermischen.

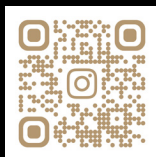
Am Gaumen zeigt sich eine leichte Säure, die eine angenehme Süße abrundet und sich harmonisch mit dem lebhaften Sprudel verbindet.

## Produktion

Alpl ist mehr als ein Cider: Die doppelte Gärung nach der Charmat-Methode verleiht ihm eine natürliche Perlage.

## Genuss

Pur als leichter Aperitif mit 8% Volumen oder gemixt.



Erlebe Alpl auf Instagram [@alpl\\_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)  
Erfahre mehr [www.alplsparkling.com](http://www.alplsparkling.com)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Unsere Barkeeper



**Elisabeth Paone**  
@elysadeath\_

„Alpl ist für mich eine erfrischende Alternative zu klassischen Aperitifs. Alpl inspiriert mich zu innovativen Rezepten.“

**Nick Siller**  
Panoramic Lodge, Reinswald  
@nick.siller\_

„Als erfrischender Aperitif ist Alpl für jeden Anlass perfekt. Und als Cocktail im Sommer und Winter der neue Renner.“



**Alessandro Squicciarini**  
Aurora Beach Venezia  
@alessandrosquicciariniofficial  
@aurorabeachvenezia

„Mit Alpl bringe ich die frische Bergluft an den Strand von Venedig.“



**Samuel Sennström**  
Flurins Turm, Glurns  
@samuelsennstrom @flurins.turm

„Bei uns in Schweden ist Cider Teil der Trinkkultur. Alpl ist einzigartig: Er kombiniert die Fruchtigkeit eines Ciders mit der Trockenheit eines Proseccos.“



**Attila Monsagrati**  
Hotel Stocker, St. Valentin auf der Haide  
@hotelstocker @attilamonsagrati

„Ehrlich, frisch und vielseitig, darum ist Alpl für Cocktails unglaublich spannend.“



**Andrea Corsini**  
Spirit Specialist Le Vin Sauvage, Fano  
@levinsauvage @andricorso

„Der niedrige Alkoholgehalt, die Frische und die Süffigkeit machen Alpl zu einer vielseitigen Zutat.“



**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Gin Basil Alpl



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Tumbler

## Zutaten

6 cl Alpl

6 cl Gin

3 cl frischgepresster Limettensaft

1,5 cl Zuckersirup

8-12 Basilikumblätter

Eiswürfel

## Rezept

Basilikumblätter und Limettensaft in den Shaker geben und leicht zerstoßen, Gin, Zuckersirup und 5-6 Eiswürfel hinzufügen und gut durchshaken. Einen großen Eiswürfel ins Glas geben. Das Topping durch Strainer und Barsieb in das Glas gießen und mit Alpl verlängern.

## Dekoration


Serviert mit Basilikumblättern.

## Tipp

Den Glasrand mit Zucker, Salz und gemahlenem Basilikum verzieren.

Elisabeth Paone  
@elysadeath\_\_



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Mela Smash



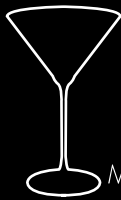
Alkoholgrad: mittel



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Martiniglas

## Zutaten

- 4 cl Alpl
- 2 cl Italicus
- 3 cl Apfelpüree
- Eiweiß und Zuckersirup
- 1 Prise Zimt
- Crushed Eis

## Rezept

Das Apfelpüree und den Italicus in das mit Eis gefüllte Mixingglas geben, rühren, Alpl dazugeben und verrühren.

Am Ende das Topping in ein Martiniglas gießen und mit Eiweißschaum (siehe Dekoration) und Zimt dekorieren.

## Dekoration

Für den Schaum Eiweiß und Zuckersirup trocken shaken, mit Hilfe des Barspoon auf den Drink legen und mit einer Prise Zimt verzieren.

## Tipp

Im gefrorenen Martini Glas ohne Eis servieren.

Elisabeth Paone  
[@elysadeath\\_](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Salthausenhof-Spritz



Alkoholgrad: niedrig



Schwierigkeit: leicht



## Glas



Weinglas

## Zutaten

10 cl Alpl  
3 cl Apfel-Rosmarin Sirup  
4 cl Ginger Beer  
Rosmarin  
Apfelscheibe  
Eiswürfel

## Rezept

Das Weinglas mit Eis füllen, Sirup, Ginger Beer und Alpl hinzufügen und leicht von unten nach oben verrühren.

## Dekoration


Mit frischem Rosmarin und Apfelscheiben servieren.

## Tipp

Für etwas Schärfe mit einem kleinen Stück Ingwer dekorieren.

Elisabeth Paone  
Salthausenhof  
[@elysadeath\\_](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#) 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Tropical Alpl



Alkoholgrad: niedrig  Schwierigkeit: mittel



## Glas



Aperitifglas

## Zutaten

10-15 cl Alpl  
6 cl Bananensirup  
4 cl frisch gepresster Zitronensaft  
5-10 Minzblätter  
Orangenscheibe und Blaubeere  
Eiswürfel

## Rezept

Den Zitronensaft mit Bananensirup und Eiswürfeln shaken und fine strainen (Strainer auf den Shaker aufsetzen und den Cocktail zusätzlich durch ein feines Sieb ins Glas gießen).

Am Schluss das Glas mit Alpl auffüllen und umrühren.

## Dekoration


Mit frischen Minzblättern, einer Blaubeere und einer Scheibe Orange servieren.

## Tipp

Die Minzblätter zusammen mit den anderen Zutaten shaken.

Nick Siller  
Panoramic Lodge  
[@nick.siller\\_](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#) 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES



# Spicy Alpl



Alkoholgrad: mittel



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Aperitifglas

## Zutaten

10-15 cl Alpl  
6 cl Ingwer-Likör  
3-5 cl frischer Limettensaft  
5 Thymianzweige  
Zitronenscheibe  
Brombeere  
Eiswürfel

## Rezept

Die Limetten auspressen und dann Limettensaft mit Ingwer-Likör auf Eis shaken. Das Glas mit Eis füllen und den Cocktail fine strainen (Strainer auf den Shaker aufsetzen und den Cocktail zusätzlich durch ein feines Sieb ins Glas gießen). Mit Alpl auffüllen und umrühren.

## Dekoration


Mit frischem Thymian, einer Brombeere und einer Scheibe Zitrone servieren.

## Tipp

Den Thymian für mehr Geschmack mitshaken.

Nick Siller  
Panoramic Lodge  
[@nick.siller\\_](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#) 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Alpl Mule



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Moscow Mule  
Becher

## Zutaten

10-15 cl Alpl

6 cl Gin

½ Limette

Eiswürfel

## Rezept

Die Limette zerdrücken und mit Gin auf Eis shaken und in den mit Eis gefüllten Moscow Mule Becher fine strainen. Am Schluss mit Alpl auffüllen, langsam umrühren und servieren.

## Dekoration

Mit frischem Rosmarin, Wacholderbeeren und Ingwer dekorieren und servieren.

## Tipp

Den Ingwer vor dem Dekorieren fest zerdrücken.

Nick Siller  
Panoramic Lodge  
[@nick.siller\\_](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Tirol 75



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Weinglas

## Zutaten

- 10-12 cl Alpl
- 4 cl Rum
- 2 cl Cointreau
- 3 cl Zitronensaft
- 3 cl Sirup
- Eiswürfel

## Rezept

Für den Sirup Wasser und Rohrzucker im Verhältnis 1:1 mischen und ein oder zwei Zimtstangen pro Deziliter Sirup hinzugeben. 6-8 Stunden ziehen lassen, je nachdem, wie intensiv der Geschmack sein soll.

Sirup, Zitronensaft, Rum und Cointreau in ein mit Eis gefülltes Glas füllen und verrühren, ohne zu shaken. Das Glas am Ende mit Alpl auffüllen.

## Dekoration

Mit getrockneten Äpfeln und eventuell einer Zimtstange dekorieren.

## Tipp

Alle Zutaten außer Alpl können im Voraus zubereitet und bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Samuel Sennström  
Flurins Turm  
[@flurins.turm](https://www.instagram.com/flurins.turm)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Sbagliato di Mela

 Alkoholgrad: mittel  Schwierigkeit: leicht



## Glas



## Zutaten

8 cl Alpl  
3 cl Aperol  
3 cl weißer Wermut  
Eiswürfel

## Rezept

Das mit Eis gefüllte Glas mit Aperol, Wermut und Alpl auffüllen, langsam verrühren und dekorieren.

## Dekoration


Eine Scheibe Zitrone und eine Scheibe Orange.

## Tipp

Für eine fruchtigere oder leichtere Variante ein größeres Glas verwenden und am Ende mit Alpl und Apfelsaft auffüllen.

Samuel Sennström  
Flurins Turm  
[@flurins.turm](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#) 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Bitter Alpl



Alkoholgrad: niedrig



Schwierigkeit: leicht



## Glas



Tumbler

## Zutaten

6 cl Alpl  
5 cl Apfelsaft  
5 cl Sanbitter Bianco  
Eiswürfel

## Rezept

Das Glas mit Eis füllen, Apfelsaft und Sanbitter ins Glas geben, mit Alpl auffüllen und langsam verrühren.

## Dekoration

Mit drei frischen Apfelscheiben servieren.

Samuel Sennström  
Flurins Turm  
[@flurins.turm](#)

## Tipp

Der Cocktail kann auch als eine Art Sangria mit frischen Äpfeln, Zitronen und Rosinen in einem größeren Gefäß zubereitet werden.



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Alplstrudel



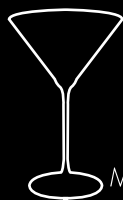
Alkoholgrad: niedrig



Schwierigkeit: leicht



## Glas



Martiniglas

## Zutaten

- 1 Flasche Alpl
- 2 cl Paragon White Pepper
- 1 Teelöffel Zimt
- Rosinen, getrocknete Apfelscheibe und Zitronenthymian
- Eiswürfel

## Rezept

Einen Wasserkrug (1l) mit Eiswürfeln füllen und einen Teelöffel Zimt hinzugeben. Mit Alpl auffüllen, Paragon dazugeben und ca. 20 min. gekühlt ruhen lassen. Ins Glas gießen und dekorieren.

Auf sechs Gläser aufteilen und dekorieren.

## Dekoration


Mit Rosinen, einer getrocknete Apfelscheibe und einem Zweig Zitronenthymian servieren.

## Tipp

Menge für sechs Personen.

Attila Monsagrati  
Hotel Stocker  
@attilamonsagrati  
@hotelstocker



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# MelaFum(o)



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Old Fashioned

## Zutaten

20 cl Alpl  
4 cl Sotol Padre  
8 cl Agavensirup  
½ Limette  
2 cl Eiweiß oder Foamer  
20 cl Bitter Apple oder Passionfruit  
Getrocknete Limette, Minzblätter

## Rezept

Limette in den Shaker pressen, Sotol Padre, Agavensirup, Foamer bzw. Eiweiß hinzufügen und alles 10 Sekunden trocken shaken. Dann Eis dazugeben und noch einmal für ca. 20 Sekunden shaken und fine strainen. Am Ende das Topping auf zwei Gläser verteilen und mit je 10 cl Alpl und je 10 cl Bitter Apple oder Passionfruit aufgießen.

## Dekoration


Mit einer getrockneten Limette und Minzeblättern servieren.

## Tipp

Menge für zwei Personen. Langsam aufgießen, da sich Schaum bildet.

Attila Monsagrati  
Hotel Stocker  
@attilamonsagrati  
@hotelstocker



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

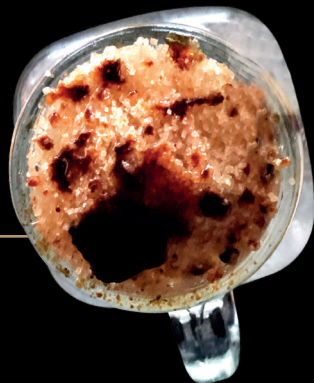
# AlplMokito



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: hoch



## Glas



Einweckglas  
oder Tempera-  
turfestes Glas

## Zutaten

8-10 cl Alpl  
4 cl Rum  
½ Limette  
1 Handvoll Minze  
Rohrzucker  
Crushed Ice

## Rezept

Die Limette in Würfel schneiden, mit der Minze in ein Glas geben und mit einem Mörser zerstampfen. Das Glas mit Crushed Ice füllen, Rum hinzugeben und den Rest mit Alpl aufgießen (bis ca 1 cm unter den Glasrand). Etwas Eis hinzufügen, leicht andrücken und das Topping mit Rohrzucker füllen. Am Ende mit dem Flambierer karamellisieren.

## Dekoration


Flambierter Rohrzucker.

## Tipp

Mindestens einen Fingerbreit für das Flambieren freilassen. Schnell flambieren, ansonsten saugt sich der Zucker mit Flüssigkeit voll.

Attila Monsagrati  
Hotel Stocker  
@attilamonsagrati  
@hotelstocker



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES



# Negroni Alpl



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: leicht



## Glas



Tumbler

## Zutaten

3 cl Alpl

3 cl roter Wermut

3 cl Campari

Eiswürfel

## Rezept

Das Glas kühlen. Alle Zutaten in ein Mixingglas geben und mit Eis vermischen.

Die Mischung mit dem Strainer in ein mit Eis gefülltes Glas füllen.

## Dekoration

Mit einer Orangenscheibe dekorieren und servieren.

## Tipp

Um den Geschmack des Apfels hervorzuheben, kann etwas mehr Alpl verwendet werden.

Alessandro Squicciarini  
Aurora Beach Venezia  
[@alessandrosquicciariniofficial](https://www.instagram.com/alessandrosquicciariniofficial)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Alpl Mojito



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Tumbler

## Zutaten

4 cl Alpl  
5 cl weißer Rum  
Getrocknete Apfelscheiben  
Limette  
Rohrzucker  
5-6 Minzblätter  
Crushed Ice

## Rezept

Die Apfelscheiben mit der Limette und dem Rohrzucker zerstoßen und ins Glas füllen. Crushed Ice hinzugeben, mit weißem Rum und Alpl auffüllen und verrühren.

## Dekoration

Mit einer Scheibe getrocknetem Apfel und Minzblättern servieren.

## Tipp

Anstelle der getrockneten können frische Äpfel verwendet werden. Vor dem Dekorieren von unten nach oben umrühren.

Alessandro Squicciarini  
Aurora Beach Venezia  
[@alessandrosquicciariniofficial](https://www.instagram.com/alessandrosquicciariniofficial)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Alpl Martini



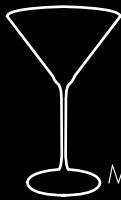
Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Martiniglas

## Zutaten

4 cl Alpl

4,5 cl Apfelvodka (oder Apfelgin)

1,5 cl Apfellikör

5-6 Gurkenscheiben

Eiswürfel

## Rezept

Das Martiniglas kühlen und die Gurken direkt im Shaker zerstoßen.

Das Eis, Apfelvodka und Apfellikör hinzugeben und gut shaken. Schließlich mit Strainer und Sieb doppelt ins Glas filtern, um zu vermeiden, dass Teile der Gurke ins Glas gelangen. Mit Alpl auffüllen.

## Dekoration

Mit einer Scheibe Gurke dekorieren.

## Tipp

Mit 1,5 cl Sour wird der Alpl Martini noch etwas frischer.

Alessandro Squicciarini  
Aurora Beach Venezia  
[@alessandrosquicciariniofficial](#)



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns [@alpl\\_sparkling](#)

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

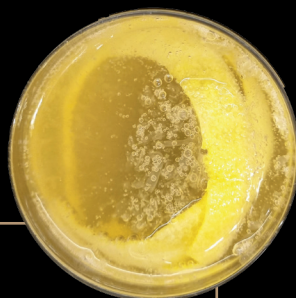
# Alpl 75



Alkoholgrad: niedrig



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Vintage  
Champagnerglas

## Zutaten

5 cl Alpl  
4 cl alkoholfreier Gin  
2,5 cl Cordial White Pepper  
1 cl frischgepresster Zitronensaft  
Zitronenzeste  
Eiswürfel

## Rezept

Frischen Zitronensaft, alkoholfreien Gin und Cordial mit Eis in den Shaker füllen. Für 20 Sekunden shaken und dann ins Glas strainen. Mit Alpl auffüllen, vorsichtig von unten nach oben verühren, damit der Cocktail nicht die Frische verliert.

## Dekoration

Mit einer Zitronenzeste dekorieren.


## Tipp

Statt mit Cordial White Pepper klappt's auch mit einem selbstgemachten Pfeffersirup: 100 ml Wasser mit 165 gr Zucker und 8 gr gemahlenem Pfeffer auf langsamer Flamme verführen bis sich Pfeffer und Zucker auflösen. Gekühlt verwenden.

## Andrea Corsini

Spirit Specialist  
Le Vin Sauvage  
@levinsauvage  
@andricorso



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Strudelsprudel



Alkoholgrad: hoch



Schwierigkeit: mittel



## Glas



Old Fashioned

## Zutaten

8-10 cl Alpl

5 cl Rum

2 cl Apfellikör

2,5 cl frischgepresster Zitronensaft

2 cl Zimt-Rosinen-Sirup

Eiweiß

Getrockneter Apfel

Eiswürfel

## Rezept

Den Sirup mit 100 ml Wasser, 165 g Zucker, etwas Zimt und Sultaninen auf langsamer Flamme erhitzen bis sich der Zucker auflöst und abkühlen. Den frischgepressten Zitronensaft, Rum, Apfellikör, Sirup und Eiweiß im Shaker für 20 Sekunden trocken shaken. Etwas Eis in den Shaker nachfüllen und nochmals für 10 Sekunden shaken und Eiswürfel ins Glas geben. Double strainen damit die gebrochenen Eiswürfel aus dem Shaker nicht ins Glas kommen. Mit Alpl auffüllen und vorsichtig verrühren.

## Dekoration

Die getrockneten Äpfel zerbrechen und mit Zimt auf den Schaum geben.

## Tipp

Hellere Farbe mit weißem Rum.

**Andrea Corsini**


Spirit Specialist

Le Vin Sauvage

@levinsauvage

@andricorso



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES

# Alpcello



Alkoholgrad: mittel



Schwierigkeit: einfach



## Glas



Weinglas

## Zutaten

10 cl Alpl  
4 cl Limoncello  
6 cl Soda  
Apfelscheibe  
Eiswürfel

## Rezept

Eiswürfel ins Glas füllen, Limoncello und Soda eingießen. Mit Alpl auffüllen und langsam von unten nach oben verrühren.

## Dekoration

Mit einer Apfelscheibe dekorieren.


## Alpl Sparkling

@alplsparkling

## Tipp

Für einen feineren Geschmack einen Limoncello mit niedrigerem Alkoholgehalt (Anfang 20%) verwenden.



Mixe deinen Cocktail und teile ihn mit uns @alpl\_sparkling 

**ALPL**  
GOLDEN TIMES



ITALIAN NATURAL SPARKLING

**ALPL**

8%  
VOL.

GOLDEN TIMES

## Golden Times

### Mixe deine Cocktails mit Alpl.

Sechs Barkeeper haben mit Alpl Cocktails entwickelt und diese gemeinsam verfeinert. Von leicht alkoholischen Cocktails, bis hin zu neuinterpretierten Klassikern und ausgefallenen Kreationen: Egal ob Cocktailprofis oder Anfänger, für jeden ist etwas dabei.

Finde deinen Lieblingscocktail oder kreiere selbst einen und teile ihn mit uns.  
Zum Wohl.



**ALPL**  
GOLDEN TIMES

ALPL IST EINE MARKE VON VOG PRODUCTS (LEIFERS, BZ, ITALIEN)  
[www.vog-products.it](http://www.vog-products.it) | [info@vog-products.it](mailto:info@vog-products.it)

VERMARKTET DURCH RIZZI GROUP SRL (LATSCH, BZ, ITALIEN)  
[www.rizzi-group.com](http://www.rizzi-group.com) | [michael.theiner@rizzi-group.com](mailto:michael.theiner@rizzi-group.com)