

# Sangria de Cava.

Här får du tips på hur du enkelt kan hotta upp din sangria. Genom att tillsätta riktigt kallt mousserande vin får du en härligt somrig fördrink.



1 DRINK



5 MIN

Cocktail

## Sangria de Cava

### Ingredienser:

Don Simon Sangria Bio  
iskall Pata Negra Cava

### Gör så här:

1. Häll upp Don Simon Sangria i 2/3 av ett champagneglas.
2. Toppa med iskill Pata Negra Cava.
3. Skåla med nära och kära!



Spara i lista

## Don Simon Sangria BIO

Systembolagsnummer: 50964

59,00 kr

---

Fruktig, kryddig och rosenröd sangria som är ekologisk. Dessutom presenteras den i en tetra gjord av papp som är en klimatsmartare förpackning.



Spara i lista

## Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

69,00 kr

---

Härligt frisk och fruktig cava med toner av gula äpplen, citron, örter, päron.

**Mer sangria:**

---



## Vit sangria - med cava och fläder.

En frisk och fräsch vit sangria baserad på cava, flädersaft och fruktsoda funkar perfekt att servera i karaffer eller som bål. En bubblande och somrig drink.

[Läs mer](#)

---



## Don Simon Sangria Bio: nytt, ekologisk och klimatsmart

Nu lanseras Don Simón Sangria Bio, det senaste tillskottet i Spaniens största vinhus J. García Carrións vinportfölj. Den här sangrian är fruktig, kryddig och helt ekologisk.

[Läs mer](#)

---



## Sangria de España.

Ett enkelt recept på en riktigt klassisk och god karaff med sangria.

**Läs mer**

---

Utskrift