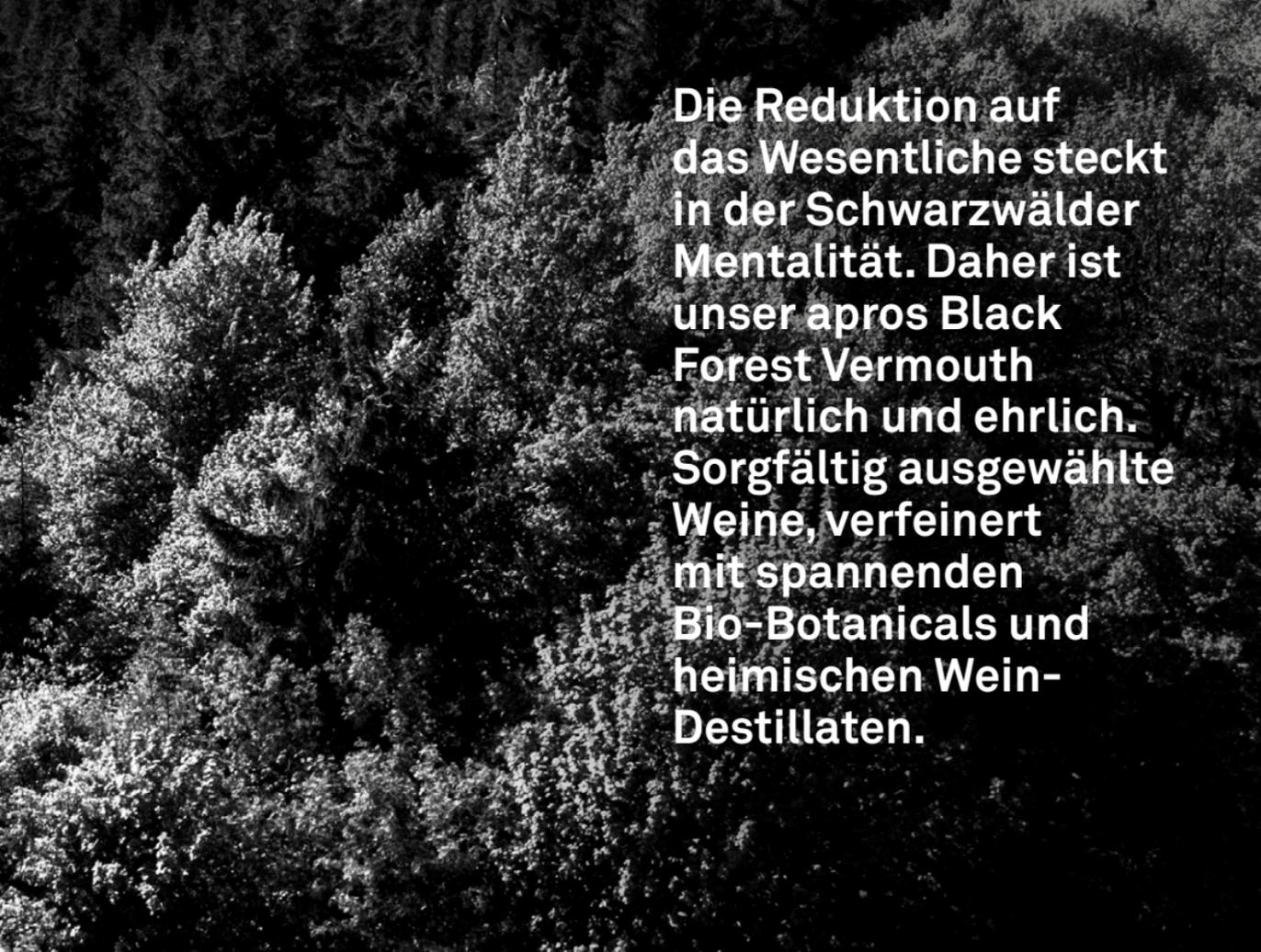




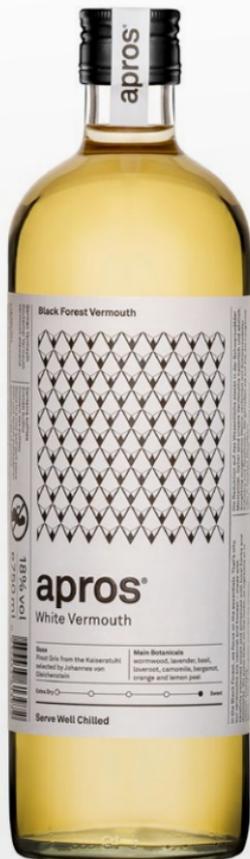
**apros®**

**Full of  
character.  
Just like its  
origins!**



An aerial photograph of a dense forest, likely in the Black Forest region. The trees are densely packed, and the overall tone is dark and moody. The text is overlaid on the right side of the image.

**Die Reduktion auf  
das Wesentliche steckt  
in der Schwarzwälder  
Mentalität. Daher ist  
unser apros Black  
Forest Vermouth  
natürlich und ehrlich.  
Sorgfältig ausgewählte  
Weine, verfeinert  
mit spannenden  
Bio-Botanicals und  
heimischen Wein-  
Destillaten.**



## apros White Vermouth



### Base

Pinot Gris vom Kaiserstuhl, ausgewählt von Johannes von Gleichenstein

### Main Botanicals

Bergamotte, Zitronenschale, Kamille, Bärwurz

### Size

750 ml (18 %vol)

Pinot Gris mit Aromen von Zuckermelone, süßer Birne und Mirabelle. Verfeinert mit frischen Nuancen von Bergamotte und dezentem Fenchel-Aroma des Bärwurz sowie der fruchtig-herben Apfelnote der Kamille. In der Farbe ein sattes Goldgelb. Im Geschmack kraftvoll und dennoch frisch mit der typischen Bitternote des Wermutkrauts.



## apros Rosé Vermouth



### Base

Cuvée aus Pinot Gris und Pinot Noir vom Kaiserstuhl, ausgewählt von Johannes von Gleichenstein

### Main Botanicals

Rosmarin, Rosa Pfeffer, Orangenschale, Angelikawurz

### Size

750 ml (18 % vol)

Cuvée aus Pinot Gris und Pinot Noir mit einem raffinierten Spiel von Säure und Süße. Verfeinert mit dem mild-fruchtigen Aroma von „Rosa Pfeffer“, süß-herbem Angelikawurz und Rosmarin. In der Farbe ein kräftiges burgundertypisches Rosé. Im Geschmack Bitterorange, dezente Schärfe und Würze sowie delikate Bitternoten im Nachhall.



## apros Red Vermouth



### Base

Pinot Noir vom Kaiserstuhl, ausgewählt von Johannes von Gleichenstein

### Main Botanicals

Kardamom, Zimt, Lavendel, Bergamotte

### Size

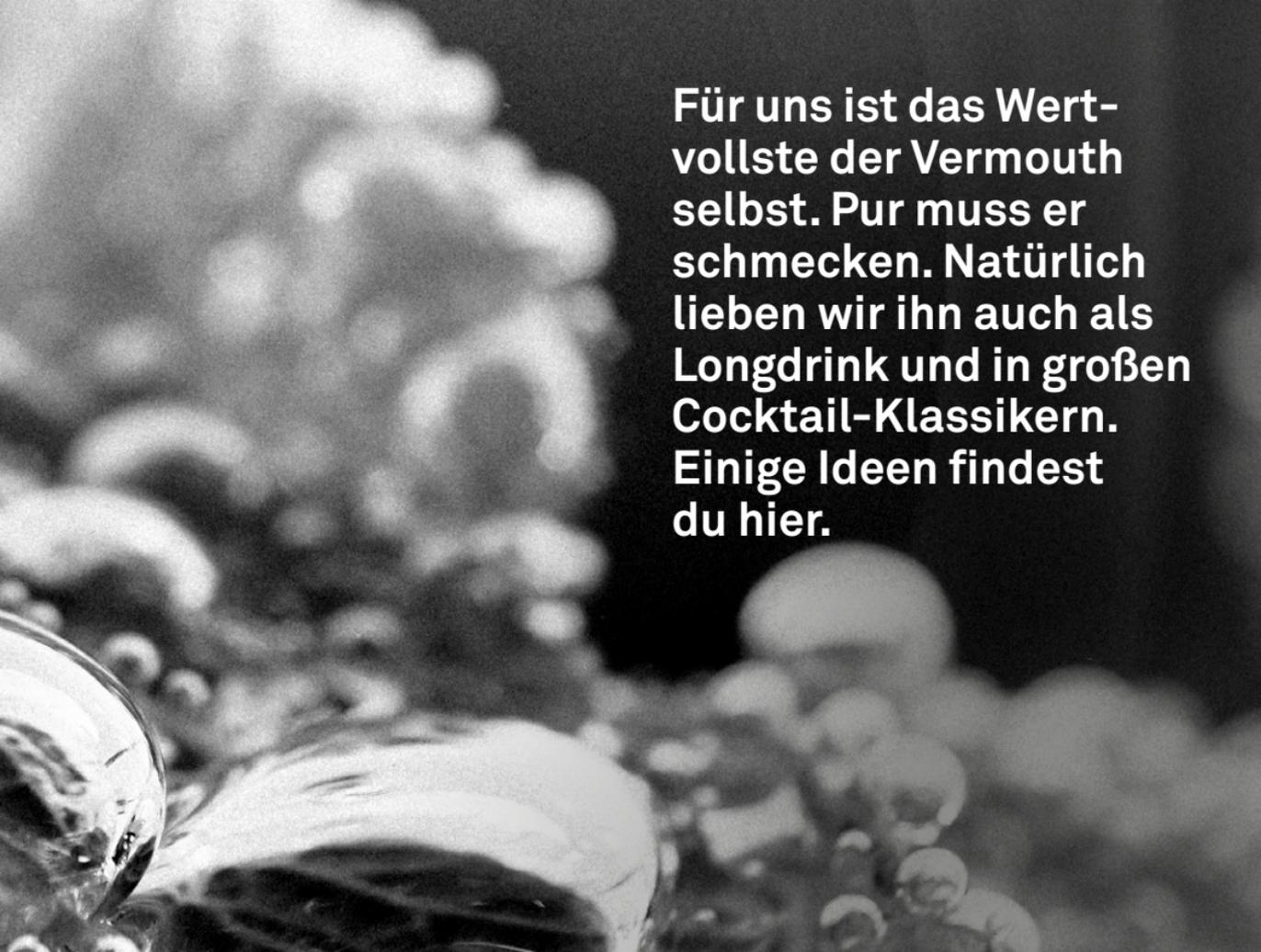
750 ml (18 % vol)

Im großen Holzfass und Barrique gereifter Pinot Noir mit runden Tanninen und fruchtigen Aromen nach heimischer Kirsche. Verfeinert mit den fruchtigen Zitrusnoten der Bergamotte, Kardamom und Zimt sowie einer deutlichen Lavendel-Note. In der Farbe leuchtendes Rubinrot. Im Geschmack eindeutig an Pinot Noir erinnernd, fruchtig-florale Anklänge mit einer sehr feinen Bitternote.

A black and white photograph of a pine tree. The foreground shows sharp, detailed pine needles, while the background is heavily blurred, creating a bokeh effect. The overall mood is serene and natural.

**apros®**

**Unlimited  
for tasty  
drinks.**



**Für uns ist das Wertvollste der Vermouth selbst. Pur muss er schmecken. Natürlich lieben wir ihn auch als Longdrink und in großen Cocktail-Klassikern. Einige Ideen findest du hier.**



## apros Spritz

1

### Ingredients

20 ml apros Rosé Vermouth  
100 ml trockener Winzersekt  
Schuss Mineralwasser  
Eiswürfel, Scheibe Pink Grapefruit

### We recommend

2015 Winzersekt Pinot & Chardonnay  
extra Brut aus dem Weingut Freiherr von  
Gleichenstein, 12% vol

Weinglas, gerne auch ohne Stiel

apros Rosé Vermouth, Winzer Sekt,  
ein Schuss Mineralwasser und einige  
Eiswürfel in ein Weinglas geben. Einmal  
vorsichtig umrühren. Mit einer Scheibe  
Pink Grapefruit garnieren.



## apros Pear Cider

2

### Ingredients

40 ml apros White Vermouth

100 ml Birnen-Cidre

1 Spritzer Bio-Vanilleschoten-Extrakt

Eiswürfel, Birnenscheiben

### We recommend

Goldkehlchen Cider Birne, 4,5% vol

Taylor & Colledge Organic Fairtrade

Vanilla Bean Extract

Tumbler

apros White Vermouth, Birnen-Cidre,  
einen Spritzer Vanille-Extrakt und einige  
Eiswürfel in einen Tumbler geben. Einmal  
vorsichtig umrühren und mit einer  
Birnenscheibe garnieren.



## apros Vermouth Sour

3

### Ingredients

40 ml apros White Vermouth

20 ml Williams-Birne-Likör

20 ml frischer Zitronensaft

20 ml Gomme-Sirup

Eiswürfel, Zitronenzeste, essbare Blüten

### We recommend

Devoille Williams-Birne-Likör, 35 % vol

Monin Gomme-Sirup

Tumbler

apros White Vermouth, Williams-Birne-Likör, frischen Zitronensaft, Gomme-Sirup und einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben, kräftig schütteln und in einen Tumbler auf frisches Eis abseihen. Mit Zitronenzeste und essbaren Blüten garnieren.



## Ginza Geisha

4

### Ingredients

50 ml apros White Vermouth

200 ml Yuzu Tonic Water

Eiswürfel, Zitronenscheibe, frische Minze

### We recommend

Goldberg Japanese Yuzu Tonic  
by Jimmy Barrat

Longdrinkglas

apros White Vermouth und einige  
Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben  
und mit Yuzu Tonic Water auffüllen.  
Mit Zitronenscheibe garnieren.



## Indian Hibiscus

5

### Ingredients

50 ml apros White Vermouth  
200 ml Hibiskus Tonic Water  
Eiswürfel, Beeren, frische Minze

### We recommend

Goldberg Hibiscus Tonic

Longdrinkglas

apros White Vermouth und einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit Hibiskus Tonic Water auffüllen. Mit Beeren und frischer Minze garnieren.



## Torino

6

### Ingredients

30 ml apros Red Vermouth

20 ml Amaro

200 ml Bone-Dry Tonic

Eiswürfel, Orangenscheibe, frische Minze

### We recommend

Mondino Amaro, 18% vol

Goldberg Bone-Dry Tonic

Longdrinkglas

apros Red Vermouth, Amaro und einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, verrühren und mit Bone dry Tonic Water auffüllen. Mit Orangenscheibe garnieren.



## Pink Negroni

7

### Ingredients

30 ml apros Rosé Vermouth

30 ml Rubus Gin

30 ml Amaro

Eiswürfel, Pink Grapefruit

### We recommend

Rubus Gin, 42 % vol

Mondino Amaro, 18 % vol

Tumbler

apros Rosé Vermouth, Gin und Amaro  
in einem Cocktailshaker auf Eis rühren  
und in ein Tumblerglas auf frisches  
Eis abseihen. Mit einer Scheibe Pink  
Grapefruit garnieren.



## Kirsch Negroni

8

### Ingredients

30 ml apros Red Vermouth

30 ml Schwarzwälder Kirschwasser

30 ml Amaro

Eiswürfel, Cocktailkirschen (Griottines)

### We recommend

Weis Schwarzwälder Kirschwasser, 40% vol

Mondino Amaro, 18% vol

Griottines - Grandes Distilleries Peureux,  
15% vol

Tumbler

apros Red Vermouth, Schwarzwälder Kirschwasser und Amaro in einem Cocktailshaker auf Eis rühren und in ein Tumblerglas auf frisches Eis abseihen. Mit Cocktailkirschen garnieren.



## Classic Negroni

9

### Ingredients

30 ml apros Red Vermouth

30 ml Gin

30 ml Amaro

Eiswürfel, Orangenzeste

### We recommend

Mundart Kaiserstuhl Dry Gin, 43 % vol

Mondino Amaro, 18 % vol

Tumbler

apros Red Vermouth, Gin und Amaro  
in einem Cocktailshaker auf Eis rühren  
und in ein Tumblerglas auf frisches Eis  
abseihen. Mit Orangenzeste garnieren.



## Negroni Sbagliato

10

### Ingredients

20 ml apros Red Vermouth  
20 ml Amaro  
60 ml trockener Winzersekt  
Eiswürfel, Orangenzeste

### We recommend

Mondino Amaro, 18 % vol  
2015 Winzersekt Pinot & Chardonnay  
extra Brut aus dem Weingut Freiherr von  
Gleichenstein, 12 % vol

### Tumbler

apros Red Vermouth und Amaro in  
einem Cocktailshaker auf Eis rühren  
und in ein Tumblerglas auf frisches Eis  
abseihen. Mit trockenem Winzersekt  
auffüllen und einmal vorsichtig umrühren.  
Mit Orangenzeste garnieren.



## Manhattan

11

### Ingredients

30 ml apros Red Vermouth

60 ml Rye Whiskey

3 Spritzer Aromatic Bitter

Eiswürfel, Cocktailkirschen (Griottines),  
Orangenzeste

### We recommend

Bulleit 95 Rye Frontier Whiskey, 45% vol

The Bitter Truth Old Time Aromatic Bitter,  
39% vol

Griottines - Grandes Distilleries Peureux,  
15% vol

Tumbler

apros Red Vermouth, Whiskey und  
drei Spritzer Aromatic Bitter in einem  
Cocktailshaker auf Eis rühren und in ein  
Tumblerglas auf frisches Eis abseihen.  
Mit Cocktailkirschen und Orangenzeste  
garnieren.

# apros®

## Want to enjoy?

Unseren apros Black Forest Vermouth findest du in guten Restaurants und Bars, ausgewählten Shops oder direkt auf apros.com.

Folge uns auf Facebook, Instagram und Pinterest für Rezepte und Tipps. Oder melde dich einfach unter [info@apros.com](mailto:info@apros.com) oder +49 761 76668587.



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

