

## Weisser Glühwein (vin blanc chaud épicé)



### Pour 4 à 6 verres

- 50 cl de vin blanc sec d'Alsace (type Riesling, éventuellement un Pinot gris, moins sec)
- 10 cl d'eau ou de jus de raisin blanc
- 2,5 cl d'alcool de fruits
- 5 morceaux de sucre
- 2,5 cl de jus d'orange
- 1 bâton de cannelle fendu dans la longueur
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 3 capsules de cardamome verte
- 1 petit morceau de gingembre frais ou un trait de sirop de gingembre
- 2 c. de soupe de miel de sapin

Porter le tout à frémissement, laisser infuser une paire d'heures. Réchauffer avant de servir (surtout ne pas laisser bouillir, cela dénature le goût du vin).