

Island Mist™



Island Mist is a delicious alternative to everyday wines and wine coolers. Combining the crisp freshness of distinctive varietal wines with full fruit flavours, this unique winemaking kit makes a fun, refreshing wine-based beverage to enjoy any time.

It's Mist-behavin' time again! And we've got a new flavour to help bring in the summer season.

Summer is approaching and it's time to start your batch of cool, refreshing **Island Mist**, the perfect wine-based refreshment beverage that can be enjoyed during hot afternoons, or cool summer evenings. **Island Mist** can be mixed with different sodas, spirits or liqueurs to create delicious beverages that your friends will enjoy. Available in 8 different varieties, the Island Mist line-up includes Blackberry Cabernet, Black Raspberry Merlot, Green Apple Riesling, Exotic Fruits White Zinfandel, Peach Apricot Chardonnay -(Best of Show, Country Fruit), Strawberry White Merlot, Wildberry Shiraz, AND our newest variety, **MANGO CITRUS SYMPHONY**.

The popular Symphony variety has been featured during two past Limited Edition programs. We are pleased to offer you **MANGO CITRUS SYMPHONY**, a delicious blend of ripe mango flavours and crisp citrus notes combined with the grapefruit, peach, banana, and papaya aromas of Symphony. Goes well with spicy foods or sliced mangos.

Ready to bottle in 4 weeks, start your Island Mist now and you can be sipping on this refreshing beverage by early summer.

Here is one of our favourite Island Mist drink recipes using Mango-Citrus Symphony:

- 1 bottle of Island Mist Mango-Citrus Symphony
- 1 cup of triple sec
- 1/2 cup of frozen fruit punch concentrate
- 1/2 cup of fresh pineapple – cubed
- 1/2 cup of fresh mango – cubed
- 1 cup of soda water

Combine all ingredients in a large pitcher over ice and serve in your favourite glass, garnish with a slice of pineapple.



winexpert™
YOUR GUARANTEE OF QUALITY

www.winexpert.com

Island Mist™



Les vins Island Mist sont une délicieuse alternative aux vins habituels et aux coolers. Combinant la fraîcheur vivifiante de vins de cépages distinctifs à des saveurs de fruits intenses, ces kits de vin uniques produisent des breuvages rafraîchissants et agréables à savourer en toute occasion.

**Laissez-vous tenter par la saveur des îles !
Voici une toute nouvelle saveur pour inaugurer la saison estivale.**

La saison estivale approche à grands pas et il est temps d'entamer la fabrication de votre Island Mist, une boisson rafraîchissante à base de vin pouvant être savourée pendant les journées chaudes ou les soirées fraîches de l'été. Island Mist peut être mélangée à différents spiritueux, boissons gazeuses ou liqueurs afin de créer de délicieux breuvages que vos amis apprécieront. La gamme Island Mist comprend 8 variétés différentes : Cabernet à la mûre, Merlot à la framboise sauvage, Riesling à la pomme verte, White Zinfandel aux fruits exotiques, Chardonnay à la pêche et aux abricots (lauréat Best of Show, Country Fruit), White Merlot à la fraise, Shiraz aux fruits sauvages ET notre nouvelle variété, SYMPHONY MANGUE ET AGRUMES.

Symphony, une variété très populaire, a fait partie de nos deux derniers programmes Édition Limitée. Nous sommes heureux de vous offrir Symphony mangue et agrumes, un délicieux mélange de mangue mûre avec des notes d'agrumes vives, couplées aux arômes de pamplemousse, de pêche, de banane et de papaye du Symphony. Ces boissons s'harmonisent parfaitement aux mets épicés ou peuvent être servies avec des mangues tranchées fraîches.

Island Mist peut être embouteillée après 4 semaines. Commencez votre vinification dès aujourd'hui et vous pourrez savourer cette boisson rafraîchissante dès les premiers jours d'été.

Voici l'une de nos recettes Island Mist préférée :

Symphony mangue et agrumes

- 1 bouteille d'Island Mist Symphony mangue et agrumes
- 1 tasse de triple sec
- 1/2 tasse de concentré de punch aux fruits congelés
- 1/2 tasse d'ananas en dés
- 1/2 tasse de mangue fraîche en dés
- 1 tasse de soda

Mélanger tous les ingrédients dans une grande carafe remplie de glace et servir dans votre verre préféré. Décorer avec des tranches d'ananas.



winexpert™
VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ

www.winexpert.com