1 pomarańcza
1 cytryna
200 g wody
750 g czerwonego wytrawnego wina (idealnie nadaje się do tego Dornfelder)
100 g rumu (opcjonalnie)
50 g cukru
8 szt. goździków
ćwierć łyżeczki cynamonu

- pomarańczę i cytrynę obrać, wypestkować i pokroić na ćwiartki, włożyć do naczynia miksującego, wlać wodę i zmiksować - 15 sek., obr. 10
- dodać wino, rum, goździki, cynamon, podgrzać - 8 min., obr.2, temp. 90 st.
- do naczynia miksującego włożyć koszyczek, przytrzymując go przelać wino do kieliszków lub kubków, podawać gorące

Uwaga: można użyć większej ilości przypraw oraz udekorować wino plastrami cytryny lub pomarańczy.
Grzane wino pięknie pachnie i doskonale rozgrzewa w chłodne wieczory.