Cocktail Rezepte

Calvados Royal Cocktail

Zutaten:

4 cl Calvados
6 cl Sekt
gestoßenes Eis
Alkohol: 23%

Gattung:

Kategorie: Aperitif
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Einen Sektkelch etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen, den Calvados dazugießen und leicht umrühren. Je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

Zusatz Info:

Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.