

# Cocktail Rezepte

## Alfonso Cocktail

### Zutaten:

4 cl Dubonnet  
4 dash Angostura  
1 St Würfelzucker  
8 cl Sekt  
Eiswürfel

### Gattung:

Alkohol: 22%  
Kategorie: Cocktail  
Geschmack: halbtrocken  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 12 cl

### Zubereitung:

Den Würfelzucker in einen Sektkelch geben, mit einigen Spritzern Angostura tränken und zerdrücken. Zwei bis drei Eiswürfel dazugeben. Den Dubonnet dazugießen, und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

### Zusatz Info:

Dubonnet 40%

Französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muss er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.