

Cocktail Rezepte

Champerol Cocktail

Zutaten:

4 cl Aperol
4 cl Orangensaft
6 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 8%

Gattung:

Kategorie: Aperitif
Dekoration: Orange
Menge: 14 cl

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Aperol und Orangensaft darüber geben; nach Geschmack mit eiskaltem Champagner auffüllen. Zuletzt den Drink vorsichtig umrühren und sofort servieren.

Zusatz Info:

Aperol 11%

italienischer Aperitif, der in Padua hergestellt wird. Die orangerote Färbung beruht auf der Mischung aus Rhabarber, Enzian, Bitterorangen, Chinarinde und Kräutern. Aperol wird auch gerne pur bzw. auf Eis oder auf Soda getrunken.

Champagner 12%

Die exklusive Bezeichnung "Champagner" dürfen nur solche Schaumweine tragen, deren Trauben innerhalb eines exakt abgegrenzten Gebietes rund um die französische Stadt Reims angebaut wurden. Champagner wird nach einem bestimmten Verfahren ausgebaut - der "méthode traditionnelle champenoise" und reift in der gleichen Flasche, in der er auch in den Handel gelangt. Als Erfinder des Champagners gilt übrigens ein sagenhafter Benediktinermönch mit Namen Dom Pérignon. Anstelle des teuren Champagners kann in den meisten Rezepten zum Mixen aber auch ein trockener Sekt verwendet werden - der geschmackliche Unterschied verliert sich durch die Vermengung mit anderen Zutaten.