

Cocktail Rezepte

Italian Gipsy Cocktail

Zutaten:

4 cl Aperol
4 cl Orangensaft
12 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 9%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 20 cl

Zubereitung:

Den Aperol und den Orangensaft in eine möglichst mit Eiswürfeln vor gekühlte Cocktailschale geben. Mit Champagner auffüllen und vorsichtig umrühren.

Bemerkung:

Leicht, prickelnd und fruchtig-bitter.

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.