

Cocktail Rezepte

Maibowle

Zutaten:

150 cl Roséwein
100 cl Weißwein
50 cl Sekt
Orangen
Waldmeister
Eiswürfel
Alkohol: 11%

Gattung:

Kategorie: Bowle
Menge: 300 cl

Zubereitung:

(Menge für 6 bis 8 Personen)

Einen Liter Weißwein in ein Bowlegefäß gießen und einige Orangenscheiben dazugeben. Einen Strauß frischen Waldmeister an einem Bindfaden so in den Wein hängen, daß nur die Blätter, nicht aber die Stiele die Flüssigkeit erreichen. Das Bowlegefäß nun für eine bis zwei Stunden kaltstellen. Den Waldmeisterstrauß entfernen, den restlichen Weißwein und den Roséwein dazugießen, einige weitere Orangenscheiben in die Bowle geben und nochmals kaltstellen. Unmittelbar vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen; das Bowlegefäß in eine flache Schüssel mit Eiswürfeln stellen, um das Getränk möglichst kühl zu halten.

Zusatz Info:

Roséwein 11%

Roséwein wird wie der Rotwein aus blauen (roten) Trauben hergestellt; nach dem Keltern wird der Saft aber direkt von den Schalen der Früchte getrennt, so daß diese ihre intensive Farbe nicht an den Wein abgeben können. Da die geschmackliche Vielfalt der erhältlichen Roséweine ebenso groß ist wie beim Rot- und Weißwein, sollten Sie für die Verwendung in der Bar einen Wein auswählen, der Ihnen persönlich besonders zusagt. Trockenere Weine eignen sich hierzu in aller Regel besser, da sie weniger dazu neigen, den Geschmack der anderen Zutaten zu überdecken.