

Cocktails mit Sekt Rezepte

Gipsy Champagner Cocktail

Zutaten :

5 cl Aperol
2 cl Orangensaft
1 dash Angostura
8 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 15 cl



Aperol, Orangensaft und einen Spritzer Angostura zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Champagnerschale abgießen und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Champagner auffüllen.

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.