

## Cocktails mit Sekt Rezepte

### Calvados Royal Aperitif

#### Zutaten :

4 cl Calvados  
6 cl Sekt  
gestoßenes Eis  
Alkohol: 23%

Kategorie: Aperitif  
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)  
Menge: 10 cl



Einen Sektkelch etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen, den Calvados dazugießen und leicht umrühren. Je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

#### Zusatz Info :

Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.