

# Cocktail Rezepte

## Alfonso Cocktail

### Zutaten :

4 cl Dubonnet  
4 dash Angostura  
1 St Würfelzucker  
8 cl Sekt  
Eiswürfel

Alkohol: 22%  
Kategorie: Cocktail  
Geschmack: halbtrocken  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 12 cl



Den Würfelzucker in einen Sektkelch geben, mit einigen Spritzern Angostura tränken und zerdrücken. Zwei bis drei Eiswürfel dazugeben. Den Dubonnet dazugießen, und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

### Zusatz Info :

Dubonnet 40%

französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muß er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.