

Cocktail Rezepte

Biki Cocktail

Zutaten :

3 cl Aperol
3 cl Vermouth bianco
12 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 4%

Kategorie: Soda
Geschmack: leicht
Dekoration: Limette
Menge: 18 cl



Aperol und Vermouth auf einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und verrühren. Je nach Geschmack mit eiskaltem Sodawasser auffüllen; mit Trinkhalm servieren.

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.

Vermouth bianco 15%
Diese Spezialität aus Italien und Frankreich wird durch das Versetzen von Wein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und anderen Zusatzstoffen hergestellt. Neben der Verwendung in Mixgetränken wird der Vermouth auch gerne als Aperitif pur oder "on the rocks" getrunken.
Ein bekannter Vertreter ist der Martini bianco, es sind aber eine ganze Reihe weiterer Marken am Markt verfügbar.