

WeinCocktails – entspannt in den Abend



UNSER TIPP FÜR EIN GUTES GELINGEN:

- ... suchen Sie ein Rezept aus, das auch Ihnen persönlich schmeckt.
Gerne auch ein eigenes!
- ... üben Sie die Zubereitung zu Hause
- ... bieten Sie Ihren Cocktail auf dem Fest mit Begeisterung an!

BEVOR SIE LOSLEGEN NOCH EINIGE ALLGEMEINE TIPPS:

Für alle Mixgetränke gilt: Alle Zutaten gut kühlen!

Das Auge trinkt mit: Dekorieren Sie die Gläser...

- ... mit passenden Früchten, die in Scheiben auf den Glasrand gesteckt werden.
- ... mit Zuckerrand (Glasrand in Wasser oder Zitronensaft tauchen, anschließend auf einem Teller mit Zucker eintauchen, trocknen lassen – lässt sich vorbereiten.)
- ... mit Minz- oder Zitronenmelisseblättchen
- ... mit essbaren Blüten (Gänseblümchen, Kapuzinerkresse...)
- ... mit dekorativen Spießern, Rührstäbchen, Strohhalmen

ZUBEREITUNG:

Die Rezepte sind gekennzeichnet nach dem Aufwand der Zubereitung:

* = leicht

** = etwas aufwändiger

www.weinsommer.de
WeinFeste | WeinPakete | WeinReisen

WeinSommer

[Rheinland-Pfalz]

Deutschlands Weinland Nr. 1

Ahr
Mittelrhein
Mosel
Nahe
Pfalz
Rheinhessen



**Wein tanzt im Glas –
Cocktails mal anders**

REZEPTE MIT SEKT

** ROSIE (APERITIF)

4 cl Campari
1 cl Orangenlikör
8 cl Grapefruitsaft
5 cl **Riesling- oder Weißburgundersekt brut**

Den Campari mit dem Likör und den Saft mit drei Eiswürfeln im Shaker kurz schütteln. In ein Longdrinkglas seihen und mit Sekt auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

* GERMAN GLORY (APERITIF)

4 cl Orangensaft
2 cl Grenadine
1 cl Zitronensaft
Weißburgunder Sekt brut

Säfte und Grenadine in einer Sektschale mit drei Eiswürfeln oder zwei Esslöffel Crush-Eis gut verrühren. Mit Sekt auffüllen, einmal langsam umrühren. Mit einer halben Orangenscheibe garnieren.

* PICK ME UP

3 cl **Weinbrand**
1 cl Zitronensaft
1 TL Grenadinesirup
Rieslingsekt brut

Den Weinbrand mit dem Zitronensaft und dem Grenadinesirup im Shaker mit drei Eiswürfeln kurz schütteln. In eine Sektschale seihen und mit dem Sekt auffüllen. Mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe garnieren.

* MANGO BELLINI

2 cl Mangosaft
Rieslingsekt brut

Saft in eine Sektschale geben, langsam mit Sekt auffüllen. Mit Mangobällchen garnieren. *Statt Mangosaft kann man auch Pfirsichsaft verwenden – der Cocktail wird dann zum Pfirsich Bellini*

* HOLLYWOOD

3 cl Orangenlikör
3 cl Grapefruitsaft
10 cl **Riesling- oder Weißburgundersekt brut**

Den Likör mit dem Saft und drei Eiswürfeln im Shaker kurz schütteln. In eine Sektschale seihen. Mit dem Sekt auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

** SEKT MIT INGWER

80 g frischer Ingwer
80 g Zucker
Saft von 1 Limette
Limettenscheiben oder Zesten
Winzersekt
Eiswürfel

Ingwer schälen, in Scheiben schneiden, mit Zucker und Limettensaft aufkochen und um die Hälfte dickflüssig einkochen lassen. Durchsieben, abkühlen lassen, in Flasche abfüllen. Ca. 1 TL Ingwersirup, Eiswürfel und Limettenschale od. -zesten in ein Sektglas geben. Mit Sekt auffüllen. *Ingwersirup lässt sich einige Tage vorher in beliebiger Menge herstellen*

* KIR ODER KIR ROYAL

2 cl Creme de Cassis
Grau- oder Weißburgunder bzw. Winzersekt

Verwenden Sie statt Cassis einen anderen Likör: Holunder, Pfirsich, Himbeer...

* APEROL SPRIZZ

3 cl Aperol-Likör
6 cl **Weißwein oder Secco**
Mineralwasser
1 Orangenscheibe
Eiswürfel

Zuerst Orangenscheibe und Eiswürfel, dann alle übrigen Zutaten in ein großes Weinglas geben. Mit kurzem Strohalm servieren.

* HUGO

2 cl Holunderblütensirup
10 cl **Sekt oder Secco**
Mineralwasser (viel Kohlensäure)
Minzblätter
Evt. Eiswürfel

Zuerst Eiswürfel und Minzblätter, dann alle übrigen Zutaten in ein großes Weinglas geben. Mit kurzem Strohalm servieren.

REZEPTE MIT WEISSWEIN

* COLD DUCK (APERITIF)

5 cl **Riesling trocken oder halbtrocken**
5 cl **Riesling Sekt brut**

Den Wein in eine Sektschale oder ein kleines Weißweinglas gießen. Den Sekt dazugeben und einmal langsam umrühren. Ein kleines Stück Zitronenschale einer unbehandelten Frucht in das Glas geben.

Lässt sich gut in größeren Mengen vorbereiten

** HAWAII KLASSIK

6 cl **Scheurebe Spätlese**
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft
1 cl Pfirsichnektar
1 EL Zitronensaft
2 cl Pfirsichlikör

Die Zutaten im Shaker mit drei Eiswürfeln kurz schütteln. In ein Longdrinkglas seihen und mit Crush-Eis auffüllen oder vier Eiswürfel dazugeben. Mit einer Limonenscheibe und einem Stück Ananas oder einem Pfirsichviertel garnieren.

** MITTERNACHTSZAUBER

6 cl **edelsüßen Riesling**
2 cl **Weinbrand** (möglichst einen Riesling-Weinbrand vom Winzer)
2 cl Ananassaft
1 EL Zitronensaft
Rieslingsekt brut

Den Riesling mit dem Weinbrand, dem Ananas- und Zitronensaft im Shaker mit drei Eiswürfeln kurz schütteln. In ein Longdrinkglas seihen und mit dem Sekt auffüllen. Mit einer Babyananascheibe garnieren.

REZEPT MIT ROTWEIN

* JAMAICA DREAM

10 cl **Spätburgunder trocken**
4 cl weißer Rum
2 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine

Alle Zutaten mit drei Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Je eine halbe Orangen- und Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.