

Der Winterliche Grapefruit-Rosmarin-Sektcocktail



Zutaten für 4 Personen

16 Stiel(e) Rosmarin

16 Scheibe(n) Grapefruit

16 EL Granatapfelsirup

1600 ml Henkell Sekt

Anleitung

Für die festliche Saison darf ein besonderer Drink nicht fehlen. Henkell Sekt bietet die perfekte Basis für prickelnde Cocktails, die festlich und elegant zugleich sind. In diesem Rezept kombinieren wir die herb-frische Note von Grapefruit mit der Würze von Rosmarin und der leichten Süße von Granatapfel. Das Ergebnis: ein Cocktail, der perfekt zu Weihnachten, Silvester oder anderen besonderen Anlässen passt! So geht's: Rosmarin und Sirup vorbereiten: Gib die Nadeln eines Rosmarinzweigs in ein Glas und drücke sie leicht an, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden. Füge den Granatapfelsirup hinzu und lasse die Mischung kurz ziehen, damit die Aromen sich verbinden. Mit Sekt aufgießen: Gieße den Henkell Trocken Sekt langsam ins Glas, sodass der Cocktail eine feine Perlage erhält. Grapefruit-Scheibe hinzufügen: Lege eine dünne Scheibe Grapefruit ins Glas. Sie verleiht dem Cocktail eine leichte Zitrusnote und sieht dabei noch dekorativ aus. Cheers!