Henkell Grapefruit Mimosa

Zutaten für 4 Personen

960 ml frisch gepresster Orangensaft

4 Grapefruit (gepresst)

4 Grapefruit (in Scheiben geschnitten)

4 Flasche Henkell Trocken

16 Stiel(e) Thymian

Anleitung

Egal, ob du einen besonderen Anlass feierst oder dich an einem faulen Wochenende einfach nur mit einem prickelnden, sprudelnden Cocktail verwöhnen willst. Ein Mimosa Cocktail ist immer eine gute Idee. Diese Grapefruit-Mimosa ist eine Variante des Klassikers und der einzige Drink, den wir jetzt wollen. Wir haben keinen Zweifel, dass du ihn auch lieben wirst!
Für diesen erfrischenden Drink empfehlen wir das klassische Sekt Glas. Denn die tiefste Stelle besitzt eine Aufrauhung, den sogenannten Moussierpunkt. An dieser Stelle entbindet sich im Glas das Perlenspiel des Schaumweins und steigt in einer Kette an die Oberfläche. So kann sich das Bukett von Henkell Trocken am besten entfalten und die Perlen können nur langsam entweichen.

Und so einfach gehts:
Bestehend aus nur Sekt und Saft, lässt sich dieser Cocktail im Handumdrehen zubereiten. Zuerst wird 60 ml Orangensaft in jedes Sekt Glas gefüllt und mit einem Schuss Grapefruitsaft verrührt. Anschließend wird das Glas mit Henkell Trocken aufgefüllt. Nur noch mit Thymian und einer Scheibe Grapefruit garnieren ? et voila fertig ist unsere Henkell Grapefruit Mimosa!