Ramazzotti Red Sun

Der Ramazzotti Red Sun ist besonders aromatischer Cocktail, der seinen tollen Geschmack durch die perfekt aufeinander abgestimmten Bestandteile erhält.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

14 cl	Apfelsaft
4 cl	Ramazzotti
1 cl	Zitronensaft
1 cl	Grenadine
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Ramazotti Red Sun schmeckt fruchtig, feinherb bis süß-säuerlich und sehr aromatisch nach den feinen Kräutern und Gewürzen, die im Ramazzotti verarbeitet werden.

---

1. Den Shaker mit Eiswürfeln füllen, Apfelsaft, Ramazzotti, Zitronensaft und Grenadine zufügen. Den Shaker 30 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Das eiskalte Cocktailglas mit ein paar Eiswürfeln oder zerstoßenem Eis füllen. Den fertigen Cocktail durch ein Sieb in das Glas abgießen und mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Den Ramazzotti Red Sun mit einer Zitronenscheibe oder Spiralen aus der Schale garnieren.