

# Cocktail Rezepte

## Biki Cocktail

### Zutaten:

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

### Gattung:

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

### Zubereitung:

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% - Vermouth Bianco 15%**

#### 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.