

# Cocktail Rezepte

## Roger Verge Cocktail

### Zutaten:

1 cl Creme de Cassis  
1 cl Cointreau  
13 cl Champagner  
Alkohol: 14%

### Gattung:

Kategorie: Cocktail  
Geschmack: fruchtig  
Dekoration: Orange  
Menge: 15 cl

### Zubereitung:

Den Creme de Cassis und den Cointreau in eine Sektschale oder einen Sektkelch geben und je nach Belieben mit möglichst eisgekühltem Champagner auffüllen.

### Zusatz Info:

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.