



ALFONSO

1 Stück Würfelzucker
2 Spritzer Angostura
4 cl Dubonnet Rouge
Söhnlein Brillant

Den Zuckerwürfel in einen großen Sektkelch geben und mit Angostura tränken. Dubonnet Rouge und einen Eiswürfel dazugeben. Mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen und eine Zitronenschale mit ins Glas geben.



ERDBEER - BOWLE

500 g Erdbeeren
2 Esslöffel Zucker
1 Zitronenspirale
0,75 Liter Flasche trockener Qualitätswein
2 Flaschen Söhnlein Brillant

Die Erdbeeren waschen, halbieren und mit der Zitronenspirale in ein Bowlengefäß geben. Den Zucker darüber streuen und die Hälfte des Weines dazu gießen. Den Ansatz zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Danach den restlichen Wein und beide Flaschen Söhnlein Brillant dazugeben.



ITALIAN BLOSSOM

2 cl Campari
4 cl Orangensaft
Söhnlein Brillant

Campari und Orangensaft mit einem Eiswürfel in einen großen Sektkelch geben. Mit Söhnlein Brillant auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe dazugeben.



EXOTEN - BOWLE

2 Maracujas
1 Mango
1 Karambole
1 Babyananas
10 Zwergorangen
2 El Zucker
700 ml Maracujanektar
2 Flaschen gekühlten Söhnlein Brillant

Die Früchte waschen bzw. schälen, klein schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Mit dem Zucker bestreuen und den Maracujanektar dazugießen. Im Kühlschrank zugedeckt eine Stunde ziehen lassen. Dann mit gekühltem Söhnlein Brillant übergießen und mit einer Kelle leicht umrühren.



KIR ROYAL

1 cl Creme Cassis
10 cl Söhnlein Brillant

Den Cassis in einen Sektkelch geben und mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen.



LITTLE SIN

2 cl Grenadine
4 cl Kirschnektar
4 cl Pfirsichnektar
10 cl gekühlten Söhnlein Brillant

Die Zutaten - ohne Söhnlein Brillant - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Durch das Barsieb in einem großen Sektkelch abgießen und mit gekühltem Söhnlein Brillant auffüllen. Einen Spieß mit einer halben Orangenscheibe und zwei Cocktailkirschen über den Glasrand legen.



MIMOSA

1/3 Orangensaft
2/3 Söhnlein Brillant

Söhnlein Brillant in einen Sektkelch geben und mit Orangensaft auffüllen. Eine halbe Orange ins Glas geben.



NEKTARIS

1/3 Sauerkirschnektar
2/3 Söhnlein Brillant

Söhnlein Brillant in einen Sektkelch geben und mit Sauerkirschnektar auffüllen. Eine Cocktailkirsche dazugeben.



BEACH CUP

2 cl Pfirsichlikör
1/2 weißer Pfirsich
Söhnlein Brillant

Den Pfirsich schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke in einen großen Sektkelch geben. Pfirsichlikör darüber gießen und mit Söhnlein Brillant auffüllen. Eine Orangenscheibe mit einer Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.



PEACH VELVET

3 cl Pfirsichlikör
1 cl Grenadine
3 cl Orangensaft
Söhnlein Brillant

Die Zutaten - ohne Sekt - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb in einen großen Sektkelch abgießen. Mit Söhnlein Brillant auffüllen. Einen Karambolestern an den Glasrand stecken.



PUSSY FOOT

2 cl Grenadine
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft
6 cl Grapefruitsaft

Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Ein Ananasstück mit einer Cocktailkirsche an den Glasrand stecken. Trinkhalme dazugeben.



PFIRSICH BOWLE

8 weiße Pfirsiche
12 cl Pfirsichlikör
2 Esslöffel Zucker
1 Zitronenspirale
0,75 Liter trockener Qualitätswein
2 Flaschen Söhnlein Brillant

Die Pfirsiche waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Pfirsichlikör und der Zitronenspirale in das Bowlengefäß geben. Den Zucker darüber streuen und die Hälfte des Weines dazu gießen. Den Ansatz zugedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Danach den restlichen Wein und beide Flaschen Söhnlein Brillant dazugeben.



RITZ

- 2 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 4 cl Orangensaft
- 10 cl gekühlten Söhnlein Brillant

Die Zutaten - ohne den Söhnlein Brillant - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Durch das Barsieb in ein großes Stielglas abgießen und mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen. Einen Spieß mit einer halben Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche über den Glasrand legen.



SÖHNLEIN CLASSIC

- 1 Stück Würfelzucker
- 2 Spritzer Angostura
- 10 cl Söhnlein Brillant

Den Zuckerwürfel in einen Sektkelch geben, mit Angostura tränken und einen Eiswürfel dazugeben. Mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen und eine Zitronenschale mit ins Glas geben.



SÖHNLEIN CUP

1 cl Wodka
1 cl Cognac
1 cl Cream Sherry
1 cl Erdbeersirup
4 cl Ananassaft
8-10 cl Söhnlein Brillant

Die Zutaten - ohne Söhnlein Brillant - im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, durch das Barsieb in einen großen Sektkelch abgießen und mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen. Mit einer Orangen-, einer Limettenscheibe und einer Erdbeere garnieren.



STERNSTUNDE

2 cl Calvados
2 cl Cointreau
4 cl Maracujanektar
10 cl gekühlten Söhnlein Brillant

Die Zutaten - ohne Söhnlein Brillant - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in einen großen Sektkelch abgießen. Mit kaltem Söhnlein Brillant auffüllen. Einen Karambolestern an den Glasrand stecken.



SUMMERDREAM

2 cl Curaçao Blue Sirup
4 cl Orangensaft
4 cl Ananassaft
10 cl gut gekühlten Söhnlein Brillant

Curaçao und die Säfte in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel geben. Mit einem langen Löffel gut vermischen. Mit Söhnlein Brillant aufgießen und nochmals leicht umrühren. Eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken und daran eine Cocktailkirsche speißen. Einen Trinkhalm dazugeben.



SUMMER DELIGHT

1 cl Cointreau
1 cl Bananenlikör
4 cl Pfirsichnektar
Söhnlein Brillant

Liköre und Pfirsichnektar mit einem Eiswürfel in eine große Cocktailschale geben. Leicht umrühren und mit Söhnlein Brillant auffüllen. Einen Karambolestern an den Glasrand stecken.



TIZIAN

10 cl gekühlten roten Traubensaft
10 cl gekühlten Söhnlein Brillant

Den Traubensaft in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel gießen. Mit Söhnlein Brillant auffüllen und einige blaue Trauben an den Glasrand hängen.