

GUSTAV
KLIMT.



IM SINNESRAUSCH VON MUSEN BERÜHRT,
IN VERBOTENER EKSTASE
VOM KÜNSTLER VERFÜHRT.
DER WOLLUST ERLEGEN,
SCHENKTE ER IHNEN EWIGES LEBEN.
IM SCHAFFEN GENIAL,
DAS UNERREICHTE ORIGINAL.
IN RESPECT OF GUSTAV KLIMT

DER ERSTE EROTIK-FUNKTIONALE GIN DER WELT

Die Wiener Kesselbrüder setzen mit ihrer Weltneuheit dem Jugendstilmaier Gustav Klimt ein goldenes Denkmal. Der Klimt Wien Gin wird in einem speziellen Mazerationsverfahren unter der Beigabe von zwölf hoch dosierten Kräutern und Blüten in Handarbeit produziert. Die goldene Farbe des Premium-Destillates lässt seinen Genießer den Glanz Wiens um 1900 erahnen.

Der Duft des Lavendels erinnert an einen Besuch in Grinzings Heurigenärten in einer lauen Sommernacht. Die erhofften Holunder-Zitrusnoten, die sich jeder Wien Gin Freund ersehnt, bleiben beim Antrunk nicht aus. Am Gaumen verwöhnen die zusätzlich eingebrachten aphrodisierenden Kräuteressenzen: Bischofsmütze, Lavendel, Brennessel, Johanniskraut und Frauenmantel.

Die Musen der Wiener Jahrhundertwende entführen mit all ihrem Charme den Gin-Liebhaber in die zauberhafte Welt des Jugendstils.

Küss die Hand.



www.kesselbrüder.com | kontakt@kesselbrueder.com



Kesselbrüder GmbH

DIE NEUEN BOTANICALS & IHRE WIRKUNG

BISCHOFSMÜTZE

verstärkt die Libido und steigert die Fruchtbarkeit des Mannes

LAVENDEL

der Duft weckt romantische Gefühle

BRENNNESSEL

regt die Blutzirkulation im Beckenbereich an

JOHANNISKRAUT

belebt das Nervensystem positiv

FRAUENMANTEL

wirkt entkrampfend und entspannt den weiblichen Beckenbereich

” FALSTAFF VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Glas schimmern goldene Reflexe, die durch ein ausgeklügeltes Mazerationsverfahren erhalten bleiben. Das Aromenbild ist betörend vielschichtig: Auf traditionelle Gewürze folgt eine exotische Anmutung, die an Tiger Balm erinnert. Getragen von Wacholder, Lavendel und Salbeihonig folgen erfrischende Zitrusnoten. Am Gaumen gefällt die weiche Textur mit zarter Süße, die von nussigen Noten und erfrischender Würze abgelöst wird. Insgesamt tiefgründig, facettenreich und mit schöner Länge.



SIGNATURE DRINK: VIENNA HORNET

4cl Klimt Wien Gin
0,125l Fentimans Pink Grapefruit
Limettenspalte & Ribiselrispe

Klimt Wien Gin direkt
auf Eis servieren,
mit Pink Grapefruit aufgießen
und mit andrückter Limettenspalte
und Ribiselrispe garnieren.



www.kesselbrüder.com | kontakt@kesselbrueder.com



Kesselbrüder GmbH