

verleiht ihm eine kraftvolle Intensität sowie ein Aromenspektrum, das sowohl balsamisch als auch würzig anmutet – eine Ausdrucksform, die bewusst auf die Fruchtigkeit verzichtet und sich stattdessen in die Tiefen der biobotanischen Welt begibt. In glasklarem Gewand verschmelzen Bienenwaben und -wachs mit Pinienöl, umrankt von verschiedensten Blüten. Der sechsmonatige Ausbau in Eichholzfässern verleiht dem Gin eine beeindruckende Tiefe. Die Pot-Still-Destillation mit Kupfer-Alembik in kleinen Batches, fernab von der konventionellen Volumenproduktion, garantiert zudem präzise Handwerkskunst. Kein Zucker trübt die Reinheit dieses selbstbewussten Premium-Gins.



Festive Cocktails

BACARDÍ präsentiert weihnachtliche Cocktails mit dem Premium-Rum BACARDÍ Ocho. Gezaubert aus den Händen vier Wiener Szene Barkeeper:innen, entstanden exklusive Kreationen, die bis Ende des Jahres in der Lvdwig Bar, Ma Belle Bistro & Bar, Cocktailbar Eva und Adam und in der Miranda Bar erhältlich sind. Basis der Cocktail-Kreationen ist der Premium-Rum BACARDÍ Ocho. Der komplexe Rum überzeugt durch seine unverkennbaren, feinen Geschmacksaromen aus Pflaumen-, Aprikosen-, Muskat- und Vanillenoten. Bis das Destillat in seiner ikonischen Glasflasche landet, vergehen mindestens acht Jahre, in denen er Zeit hat, seinen vollen Geschmack zu entfalten.

MIT Grapos® SOFT DRINKS IN EINE PFANDFREIE ZUKUNFT



HIN ZU:

- OFFENAUSSCHANK
- FRISCH GEZAPFT AUF KNOPFDRUCK
- NACHHALTIGKEIT
- PRODUKTVIELFALT
- BIO UND VEGAN

WEG VON:

- DER PET-FLASCHE
- VOM PFAND
- VOM LAGERPLATZ
- VON DER KÜHLUNG
- VON EINWEGFLASCHEN
- VOM MÜLL

Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS



GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV AUS EINER HAND

www.grapos.com | www.schankomat.com



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN