



VEREINT GENUSS



DIE KESSELBRÜDER HABEN WIEN EIN DENKMAL GESETZT

Die Wiener Kesselbrüder haben sich 2012 entschieden, ihrer Heimatstadt ein Denkmal zu setzen. Ihr Motto sagt alles über sie aus: "DIE LIEBE ZU WIEN, EINE PASSION FÜR GIN, QUALITÄT DIE GROSSE GEISTER BEFREIT, EINE FREUNDSCHAFT FÜR DIE EWIGKEIT."

GUT DING BRAUCHT EBEN WEIL

Drei Jahre benötigten sie, um die Rezeptur für den WienGin Klassik in der heutigen, beliebten Premium Qualität in die Flasche und am Markt zu bringen. Bekanntlich trinkt auch das Auge mit, deshalb haben sie sich für ein Design im Jugendstil entschieden, das nicht nur ein Eyecatcher im Spirituosenregal der Szenenbar oder der privaten Minibar wurde, sondern auch inhaltlich zu 100% für ihre Überzeugung und Lebenseinstellung steht.

WIR DENKEN UND PRODUZIEREN ZU 80% MIT UNSEREM HERZEN.

Kompromisslos und geradlinig, so denken und handeln die Kesselbrüder. Sie leben die Kulinarik und schätzen die österreichische Geselligkeit. Die Produkte müssen stets einen WienGin typischen "Charme" versprühen und diese Lebensfreude, die die Kesselbrüder bei der Herstellung verspüren, weitergeben.

FÜR JEDEN GESCHMACK DER PASSENDE GIN

Unser Erfolgsrezept, welches uns zu den beliebtesten und einem der meistgetrunkenen österreichischen Gins weltweit machte, ist nicht nur die überzeugende und einzigartige Qualität unserer Produkte oder die Offenheit und Handschlagqualität von uns Brüdern selbst, noch das unschlagbare Preis-Leistungsverhältnis, sondern vielmehr die Tatsache, dass unsere Produkte hervorragend schmecken und einen breiten Geschmack treffen.









WIENGIN KLASSIK

WienGin vereint alle Besonderheiten von Wien: verspielt, anmutig, spritzig, frech, traditionsbewusst und doch modern, sowie unverwechselbar charmant. Seine Holunder- und Fruchtnoten unterstützen den typischen Wacholdergeschmack und vereinen sich zu einem Trinkerlebnis der besonderen Wiener-Art.



0,7 L 43 VOL%

KLIMT WIENGIN

Die Verbindung der Mazerate aus handverlesenen Kräutern sowie den Schalen bitterer und süßer Orangen. Bei der Destillierung werden Vor- und Nachlauf besonders sorgfältig abgeschieden, um nur das Herzstück –den Mittelbrand– zu behalten. Ein faszinierender Kontrast zwischen Fruchtigkeit und Würze.



0,7 L 43 VOL%

WIENGIN VIOLET

Die harmonischen Kräuternoten von frischem Basilikum, Veilchenwurzel, unbehandelter Orangenschale, feinstem Wacholderbeeren und handverlesener Zitronenmelisse werden durch ein sehr zeitaufwendiges und schonendes Perkolationsverfahren gewonnen. Über mehrere Tage reichert sich hierbei der WienGin mit den wertvollen Gehaltsstoffen an und erlangt sein fantastisches, an frische Kräuterwiesen erinnerndes Geschmacksbild.



WIENGIN KLASSIK MINI

Die kleine Schwester des WienGin Klassik, ideal zum Teilen und Verschenken.

0.041

43 VOL%



0,04L 43 VOL%

KLIMT WIENGIN MINI

Die kleine Schwester des Klimt WienGin Klassik, ideal zum Teilen und Verschenken