



November Aktion

gültig vom 01. bis 30. November 2023



Geboren am Mieminger Plateau in Tirol ernährte sich der Bär anfänglich von delikatem Wacholder, Wurzeln und Kräutern, wanderte anschließend weiter in die Südoststeiermark, wo er sich an knackigen Äpfeln und Holler labte, um schließlich am niederösterreichischen Wagram anzukommen und sich dort erlesensten Bioweintrauben und würzigem Safran zuzuwenden. Den ursprünglichen Geschmack seiner Reisestationen und seines pflanzlichen Speiseplans findet man jetzt in jeder einzelnen Sorte des Wacholderbär Organic Dry Gins wieder. Und kann so mit allen Sinnen auf dessen Spuren wandeln.

*Bei Kauf von 6 Flaschen Wacholderbär Gin
gibt es 12 Wacholderbär-Gläser geschenkt*



Roots & Herbs

Der klassische Wacholderbär ist rau und wild wie die Alpen. Mit einer ausgewogenen Würze am Gaumen, finessenreich im Spiel von Wacholder-, Kräuter- und Wurzelaromen mit einer feinen Frische von Kardamom.

EURO 27,90 netto

Apples & Elder

Der fruchtige Wacholderbär spielt mit typisch steirischen Obstsorten. Die süß-saure Frische von steirischen Äpfeln und Ingwer trifft auf erdige Holler-Noten.

EURO 27,90 netto

Grapes & Saffron

Der florale Wacholderbär spiegelt das spezielle Wagramer Terroir wieder. Nuancen von Veltliner Trauben, Wacholder und Rosen werden von dezenten Safran-Noten begleitet.

EURO 27,90 netto



Kennen Sie schon die 3er Mini-Sets von Wacholderbär?

Alle drei Sorten zum Probieren oder für zwischendurch.
Das besondere Geschmackserlebnis für alle Gin-Liebhaber.



Alle Preise netto abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen

Sommelierservice

Setzen Sie auf unser Know-How, viel Erfahrung und eine Produktvielfalt aus über 3.000 Artikeln. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der besten Produkte und liefern Ihnen ein auf Ihr Unternehmen maßgeschneidertes Getränkekonzept. Freuen Sie sich auf unseren persönlichen Verkaufsservice wie z.B. die Erstellung Ihrer persönlichen Getränke- und Weinkarte und vieles mehr.

Wir organisieren für unsere Kunden interne Wein- und Spirituosen Schulungen. Diese Schulungen für Ihre Mitarbeiter sind auf Ihren Betrieb sowie Ihre Bedürfnisse und Wünsche angepasst.

Weinkartenerstellung

Gerne helfen unsere Kundenbetreuer bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Weinkarte.

Weindegustation

Linzgrieseder bietet Ihnen fachkundige Weindegustationen - auch mit Winzern - an.



**Sie benötigen Unterstützung und Beratung bei der Optimierung und Erstellung Ihrer Winterweinkarte oder Sie möchten gerne Weine bzw. Produkte verkosten?
Unser Diplom-Sommelier-Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite.**