



# THE CLUB



**OPIVM**  
IMPERIAL SPIRITS

<b>Gin</b>	Dry Gin
<b>Ursprungsland</b>	Portugal
<b>Volumen</b>	0.7l
<b>Alkoholgehalt</b>	40.0%
<b>Botanicals</b>	Hibiskus, Absinth, Koriander
<b>Nuancen</b>	würzig - floral
<b>Preisbereich</b>	20,00 – 25,00 €

## Berauschend aus Portugal

Der **OPIVM Dry Gin** wird fünffach destilliert und vereint neben traditionelle Botanicals wie Wacholder und Koriandersamen auch wahre Exoten wie Papyrus, Absinth, Stumpfbliete und eben auch Hibiskus in sich. Alle Zutaten sind sorgfältig aufeinander abgestimmt und so überzeugt der Gin mit klassischen Nuancen auch mit feinen floralen Anklängen.

Als Dry Gin natürlich ohne Zusatz von Zucker.  
Eine Überraschung aus Portugal, die überzeugt.

## How. To. Drink.

Als Gin Tonic mit einem klassischen Indian Tonic von Fever Tree oder im Cocktail als fruchtiger **Bramble**.  
Dazu 4-5 Brombeeren in einen Tumbler geben und leicht zerdrücken. Den Tumbler mit Crushed Ice auffüllen und 5cl Gin, 2cl Zitronensaft und 1cl Zuckersirup direkt in's Glas geben. Alles umrühren und mit einer Brombeere garnieren.

**Cheers!**

Ihr habt den Cocktail nachgemixt? Zeigt uns eure Cocktails auf Instagram mit **#vdctheclub**

