

## PRESSEINFORMATION

### Hendrick's Oasium: Ein Gin inspiriert von der Magie der Wüste

*Wien, 15.04.2025 – Mit Hendrick's Oasium präsentiert die schottische Kultmarke die neueste limitierte Edition aus ihrem mittlerweile legendären Cabinet of Curiosities. Die neue Kreation von Master Distiller Lesley Gracie vereint frische Zitrusnoten mit grünen Kräutern und entführt Genießer:innen in eine faszinierende Geschmackswelt – inspiriert von einer geheimnisvollen Oase. Hendrick's Oasium ist die mittlerweile achte Edition der beliebten Reihe und ab sofort in Österreich erhältlich.*

Kreiert von Hendrick's Master Distiller Lesley Gracie, erzählt Oasium die Geschichte einer besonderen Entdeckung: Während einer Reise in die Wüste und einer Partie Kamel-Polo stieß sie auf eine versteckte Oase – ein Ort voller Leben, Magie und Aromen. Wie jede Edition aus dem Cabinet of Curiosities basiert auch Oasium auf der klassischen Rezeptur von Hendrick's Gin, ergänzt um eine schimmernde Kombination oaseninspirierter Botanicals, die die frischen Zitrusnoten besonders in den Vordergrund rücken.

Die genaue Rezeptur bleibt wie gewohnt ein gut gehütetes Geheimnis – und regt damit die Vorstellungskraft neugieriger Gin-Fans an. Gracie verrät lediglich so viel:

*„Es war faszinierend zu sehen, welche Pflanzen in einer Oase wachsen und gedeihen – manche überraschend, andere typisch. Hendrick's Oasium hat einen markanten, frischen, grünen Charakter und eine besonders helle Zitrusnote, gewonnen aus kleinen Wüstenpflanzen. Abgerundet wird das Ganze durch eine wunderbare Geschmacksfülle, die von aromatischen Oasenkräutern zusammengehalten wird.“*

Weiter erzählt sie: *„Ich lasse mich stets von meiner Umgebung inspirieren – und Polo auf Kamelen zu spielen, war einfach urkomisch. Jedes Mal, wenn ich die Palmen im Hendrick's Gin Palace sehe, erinnere ich mich an jenen Tag zurück, an dem ich meinem Kamel Gurken fütterte – es hat sie unglaublich genossen. Es war so ein herrlicher Moment, dass ich ihn unbedingt in einem Gin einfangen wollte.“*

#### Tasting Notes

**Duft:** Klassischer Wacholder trifft auf üppige grüne Aromen, feine Kräuternoten und Zitrusfrüchte

**Geschmack:** Eine lebendige Komposition aus Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern mit einem weichen, erfrischenden und geheimnisvollen Abgang.

**Hendrick's Oasium ist ab sofort zu einem UVP von € 49,90 im ausgesuchten Handel (u.a. INTERSPAR oder Billa PLUS) erhältlich.**

#### Serviervorschläge:

##### Oasium & Tonic

1 Teil Hendrick's Oasium  
3 Teile Tonic Water

In einem Highball-Glas über Eis aufbauen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

### **Oasium Fizz**

2 Teile Hendrick's OASIUM

1 Teil Pink Grapefruit Limonade

1 Teil Limettensaft

1 Teil Zuckersirup

Mit Soda auffüllen

In einem Highball-Glas über Eis aufbauen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

### **Oasium Pegu Club**

45ml Hendrick's Oasium

20ml Cointreau

10ml Limettensaft

10ml Zuckersirup

1 Spritzer Angostura Bitters

Alles in einem Cocktailshaker mit Eis shaken und anschließend fein in ein Martini Glas abseihen.

### **Über Top Spirit:**

Top Spirit ist eine 100% Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei. Die über 180-jährige Tradition und Kompetenz des Hauses Schlumberger als traditionsreichste Sektkellerei Österreichs, spiegelt sich auch in den Aktivitäten und in dem umfassenden Premium-Portfolio von Top Spirit wider. So finden sich zahlreiche Kategorie-Marktführer im exklusiven Sortiment der bedeutendsten Sekt-, Spirituosen- und Weinvertriebsorganisation Österreichs. Die speziell auf den österreichischen Markt ausgerichtete Vertriebsgesellschaft Top Spirit steht für Top-Marken, Top-Kompetenz und Top-Service im gesamten Getränkebereich. Der Marktführer in den Kategorien Spirituosen bzw. Schaumwein bietet ein umfassendes Service für die Kunden der Gastronomie und des Handels. Langjährige Erfahrung, motivierte und geschulte Mitarbeiter sowie ein breites Produktportfolio machen Top Spirit zum Kompetenz-Partner Nummer 1, der den Kunden alles aus einer Hand anbieten kann.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43 (1) 368 22 58-0

### **Rückfragehinweise:**

#### **Pressesprecher Schlumberger/Top Spirit:**

Alexander Ludwig, BA; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Tel: +43 664 81 459 19, Mail: [Alexander.Ludwig@schlumberger.at](mailto:Alexander.Ludwig@schlumberger.at)