

Crabbie´s är så mycket mer än bara en i mängden

“It takes taste and imagination to create a drink so delicious that it stands the test of time.” Så beskriver Crabbie´s själva grunden till den framgång som lades redan 1801 när Miller Crabbie startade som köpman i Edinburgh.

Än idag handlar det om färsk ingefära som fått dra i upp till sex veckor och som sedan mixas med lite hemliga ingredienser. Precis som första gången vi provade Crabbie´s Ginger Beer, så framstår dess oemotståndliga charm, renhet och kryddighet lika intagande idag som då. Det är helt enkelt en fantastiskt god dryck, vilket ni kan utläsa mer om i veckan Dryckestips.



Chefredaktör Anders Enquist om Crabbie´s Ginger Beer

Det är bara att inse det faktum att även om denna lilla ölpärla är av året runt karaktär, så kliver den på riktigt ur sitt ide när vi befinner oss i årstiden som vi nu gör. Det är sommar, det är Crabbie´s tid, på riktigt. Samling vid pumpen, nu kör vi!

Vad är det då som gör denna ginger beer så attraktiv? Hur mycket behövs det analyseras? Ja, egentligen inte alls kanske, drick, njut, socialisera och var glad, för det är ju det som är hela andemeningen med

Crabbie´s i slutändan. Räcker detta för er så kan ni sluta läsa här och knappa in på SBs hemsida och beställa ett par-tre lådor till ert lokala SB-butik. Besvikna blir ni inte!

Återgår vi dock till analyserandet och vad det då är som gör denna ginger beer så attraktiv, och bra så ja, först av allt naturligtvis ingefäran som präglar mycket tydligt och ger underbar chilieffekt i kryddbettet. Men inte av det burdusa slaget, nej mer nyanserat och integrerat. Det blir mer fräscht än taggigt, det är en del av den totala dryckesupplevelsen. Vidare ligger det fina fruktiga toner i denna ginger beer, som citrus, apelsin och mogna äpplen och päron, vilka ger en viss komplexitet i smakstrukturen. Det är mer än bara pang på rödbetan med ingefära. Vi pratar nyanser helt enkelt.

Alkoholen är vidare nedtonad till 4% vilket skulle kunna skapa en slapp hållning, blaskig sådan, lamt helt enkelt. Det existerar inte här, faktum är att procenten känns ytterst välbalanserat och vältajmat. Det är här "the ginger" gör sitt jobb fenomenalt och håller upp nödvändig edge och kraft. Sedan har vi sötman som är förtjänstfullt återhållsam, eller ska vi säga mycket väl balanserad. Den finns där men fungerar som en "krydda" i lagspelet. Den rättar in sig i ledet. Avslutet är av det slaget att Crabbie´s närapå vägrar att "lämna rummet". Den biter sig fast och både svalkar och värmer i efterdyningarna, se där, ännu en finessig egenskap värd att beakta.

Slutligen, Crabbie´s är en underbar törstsläckare av rang med stor social kompetens. Vi bör dock inte glömma bort att det finns mer här än så; här finns struktur och kompositioner som ger unika egenskaper gentemot sin konkurrenter. Crabbie´s är så mycket mer än bara en i mängden.

92 poäng / Livets Goda



Crabbie´s Ginger Beer

Art.nr 88594, (500 ml), 4 %, 25,70 kr styck

Storbritannien

**Crabbie´s Ginger Beer är glutenfri*

Crabbie´s finner ni på Systembolaget [HÄR >>>](#)

Serveringstipset

Slå upp drycken väl kyld i ett hyfsat stort glas med is i. Att slänga i en skiva lime eller citron är absolut ingen nödvändighet, men ger en fin extrapiff på det hela. Efter noggranna tester har vi även konstaterat att Crabbie´s även fungerar mycket bra till tunna cigarrer eller riktiga cigariller. Det finns således

förutom stor drickabilitet även en viss smuttmåns egenskap här.

Tillverkning

Crabbie´s Original Alcoholic Ginger Beer är bryggt på samma sätt sedan starten 1801 och innehåller fyra hemliga ingredienser. Man kombinerar dessa med syrad ingefära, som fortfarande skickas hela vägen från Fjärran Östern, precis som de första Scots Merchant Adventurers gjorde för många år sedan.

Ingefäran är dessutom genomsyrad i upp till 8 veckor för att producera sin djupa och kryddiga smak.