

## **Dubbla guldmedaljer till Skagerrak Nordic Dry Gin**

**För ett år sedan lanserades Skagerrak Nordic Dry Gin och de internationella erkännandena och priserna har inte låtit vänta på sig. Nu har denna unika gin vunnit både guldmedalj i smak och guldmedalj för flaskans design i den internationella tävlingen SIP Awards 2021.**



SIP Awards är den enda erkända internationella tävlingen där det är konsumenter och inte branschpersonal som bedömer de tävlande spritdryckerna. I år tävlade 1 000 bidrag från 49 länder. I denna stora konkurrens har nu Skagerrak Nordic Dry Gin tagit hem två storslagna priser - guldmedalj i smak och guld-medalj för sin sofistikerade design.

Skagerraks vackra blå flaska i sandblåst glas är designad av varumärkesdesignbyrån Pearlfisher med kontor i London, New York, San Fransisco och Köpenhamn.

- Pearlfisher förstod verkligen vår önskan om ett nordiskt uttryck inspirerat av havet, säger Lajs Kaznelson, varumärkeschef för Skagerrak på Arcus.

När det kommer till innehållet i flaskan är Skagerrak Nordic Dry Gin utvecklad genom ett samarbete mellan Arcus och ledande bartenders från toppbarer i Sverige, Norge och Danmark.

Ginen är baserad på mer än 100 års erfarenhet och kunskap kring ginhantverk, sprungen ur det nordiska klimatet där Skagerraks kryddning är klassisk med enbär, koriander och pomerans som bas. I kombination med potstilldestillerade maccerat av nordiska örter och kryddväxter får man fram den unika smaken med blommiga nyanser som kommer från fläder och kamomill, medan nypon och havtorn ger fruktighet.

Den nordiska sommaren ger växterna mer ljus än på andra håll i världen, vilket gör att de utvecklar en egen karaktär som lyfter ginet. En extra särpräglad smak ger också den nordiska kvannen som har använts som smaksättning och medicinalört sedan vikingatiden. Till detta har man dessutom adderat ett destillat av tång, vilket ger Skagerrak den helt unika smaken av just hav.

**Skagerrak Nordic Dry Gin** kostar 449 kronor och finns i Systembolagets beställningssortiment,

artikelnummer 8170801, samt hos utvalda restauranger och barer.

Drinkrecepten är framtagna av den prisbelönta bartendern Emil Åreng som bloggar om dryck för tidningen Café och driver podden Den blinda grisen.

### **PATER COLLINS**



#### Ingredienser

30 ml Skagerrak Nordic Dry Gin

25 ml citronjuice

20 ml sellerisockerlag

En nypa salt

Metod: Skaka med is och toppa med salt

Glas: Whiskeyglas

Garnera med: Sellerilöv

Sellerisockerlag: hacka två selleristjälkar i 2 cm bitar, lägg i kastrull med 200 gram strösocker och 2 dl vatten. Värm upp och låt dra i en timme. Sila bort sellerin och använd som garnityr.

### **STRAWBERRY FIELDS**

#### Ingredienser

50 ml Skagerrak Nordic Dry Gin

30 ml jordgubbssockerlag

30 ml citronjuice

En nypa salt

Äggvita



Metod: Skaka med is och toppa med salt

Glas: Champagne eller Coupette

Garnera med: En skivad jordgubbe

Jordgubbssockerlag: dela 200 gram jordgubbar och tillsätt 50 cl vatten. Koka jordgubbarna i cirka 20 min. Sila bort jordgubbarna, tillsätt 250 gram strösocker till jordgubbsvattnet och rör tills sockret löst sig.

Livets Goda har också satt tänderna i Skagerrak Gin som drinkbas, som hör i Nordic Fall

### **Nordic Fall**



2 delar Skagerrak Nordic Dry Gin

4 delar ofiltrerad äppeljuice

4 delar kolsyrat vatten

Istärningar

Mixa samman ingredienserna lätt i en shaker och servera över istärningar, gärna i Highball-glas då det är

en drink du vill sippa på en stund.