

Hernö Botany Bay Dry Gin, en hyllning till Australiens flora i begränsad upplaga
Den 10 februari lanseras nya Hernö Botany Bay Dry Gin. Det är den tredje produkten i serien Interpretations och det andra samarbetet med Four Pillars i Australien. Hernö Gins grundare och Master Distiller Jon Hillgren har tillsammans med Four Pillars Master Distiller Cameron Mackenzie skapat ett svenskt gin med exotiska toner av Australien. Lanseringen är begränsad och omfattar 1 368 flaskor på den svenska marknaden.



- Hernö Botany Bay Dry Gin är resultatet av ett samarbete som skett i två steg och först ut var Four Pillars i november 2018 med lanseringen av Dry Island Gin som blev en stor succé. Det här är svaret och vår hyllning till Australiens flora med sin artrikedom, berättar Jon som utforskat smaker och hämtat inspiration vid ett flertal besök hos Four Pillars i Australien.

En botanikers dröm som förenar två världar

Kryddor och smaker från två världar förenas i en historisk hommage till den svenska botanikern Daniel Solander som reste jorden runt med upptäckaren James Cook. De landsteg i Australien på den plats som i dag heter Botany Bay.

- De kryddor och örter jag upptäckte i Australien har smaker och karaktärer som totalt skiljer sig från allt annat jag tidigare stött på. Att utforska dessa tillsammans med Cameron Mackenzie på Four Pillars har varit en sinnlig upptäcktsresa där valet av smaksättning slutligen föll på tasmansk peppar, akaciafrön och citronmyrten som gifter sig bra med svenska lingon och älgört. En botanikers dröm, konstaterar Jon.

Passar såväl Gin & Tonic som fruktiga cocktails

Hernö Botany Bay Dry Gin gör sig alldeles utmärkt i en klassisk Gin & Tonic. Den passar också bra i cocktails där mötet mellan Australien och Sverige blir påtagligt när typiskt svenska smaker får balansera upp de exotiska tonerna.

- Vi väljer att förstärka och komplettera befintliga smaker med klassiker från svensk skog och mark i de serveringsförslag vi tagit fram. Hallon och lingon i form av sockerlag, pulver och skum är några exempel berättar Magnus Ernstsson, Head of Customer Experience på Hernö Gin, som skapat flera signaturcocktails med Hernö Botany Bay Dry Gin.

Hernö Botany Bay Dry Gin kommer att finnas i Systembolagets beställningssortiment från den 10 februari och 1 368 flaskor finns tillgängliga för den svenska marknaden.

Hernö Botany Bay Dry Gin.

Artikelnr: 83357

Pris: 485 kr

Volym: 500 ml

Alkoholhalt: 43 %

Ingredienser: Enbär, koriander, citrozest, lingon, älgört, tasmansk peppar, akaciafrön och citronmyrten.

Antal flaskor på den svenska marknaden: 1 368 st

Lanseringsdatum: 10 februari

SERVERINGSFÖRSLAG:

Botany Bay & Tonic

50 ml Hernö Botany Bay Dry Gin

100 ml Fever Tree Tonic

Citrozest

Fyll ett highballglas med is. Häll i Hernö Botany Bay Dry Gin, toppa med tonic och garnera med citrozest.

Ruby Club

50 ml Hernö Botany Bay Dry Gin

30 ml färskpressad citron

25 ml hallon- och lingonsockerlag*

Lingonskum**

Lingonpulver

Blanda Hernö Botany Bay Dry Gin, pressad citron samt hallon- och lingonsockerlag i en shaker. Skaka med is. Sila upp i ett coupetteglas. Toppa med lingonskum som du gör med hjälp av en sifon samt lingonpulver.

***Hallon- och lingonsockerlag**

300 g socker

300 g vatten

100 g hallon

100 g lingon

Koka upp socker och vatten. Lägg i bären och låt dra i tre timmar. Sila och häll upp på flaska.

****Lingonskum**

200 g socker

100 g vatten

50 g lingon

2 gelantinblad

Koka upp socker och vatten. Lägg i bären och låt dra i tre timmar. Sila och häll i en kastrull. Värm till 50°

C och låt gelantinbladen smälta i sockerlagen. Låt vila en timme. Häll upp i en sifon.

The Lagom Word

20 ml Hernö Botany Bay Dry Gin

20 ml Grön Chartreuse

20 ml Luxardo Maraschino

20 ml färskpressad lime

60 ml Sodavatten

Blanda Hernö Botany Bay Dry Gin, Grön Chartreuse, Luxardo Maraschino och färskpressad lime i en shaker. Skaka med is. Sila upp i ett kylt tumblerglas med is. Toppa med Sodavatten.