

## **Mountain Dry Gin - en mångsidig gin inspirerad av Norrbottens fjäll**

När Norrbottens Destilleri för snart ett år sedan släppte deras Mountain Dry Gin ville de ge folket en gin som både är mångfacetterad och ett måste i barskåpet hemma. Med toner av grapefrukt från timut pepparn, är det självklart att de vill lyfta den smaken ytterligare i sina cocktails. Här följer lite inspiration från destilleriet uppe i norr.



## **Grapefruit Negroni**

Vi förändrar så lite som möjligt i en alldeles perfekt Negroni. Istället för apelsin, använd grapefrukt och njut av att det enkla ibland är det bästa.

20-30ml Mountain Dry Gin

20ml Antica Formula

20ml Carpano Bitter

Rör om i ett rörglas till din Negroni är sådär perfekt kall och lagom utvattnad. Sila upp över ny is i ett glas. Här körde vi på torkad grape, men vill du använda färsk går det precis lika bra. Pressa i lite juice från slicen och saken är klar.



### **Mountain Dry Gin Signature**

Klart vi har en signatur till vår MDG. Ingen överraskning heller att även den innehåller grapefrukt. Varför ändra på ett vinnande koncept?

Mountain Dry Gin

Fever Tree Mediterranean Tonic

Blodgrape

Rosmarin

Is

Det pågår ständigt diskussioner runt mängden gin versus tonic. Vi säger såhär: Låt ginen skina! Klart tonicen ska lyfta hela GT:n men ta det varligt. Varför gömma en bra gin bakom en tonic?



**Bees Knees**

Det här är en klar favorit hos oss på destilleriet. Honung, citron och Mountain Dry Gin är helt otroligt gott ihop. Bees Knees härstammar från förbudstiden och var helt enkelt ett uttryck för något som är bäst. Vi håller med. Men vi behöver lite grapefrukt visst? Vår twist är att vi kör med både citron och grapefrukt i drinken. Avslutar gör vi med några dashes av Angostura. Allt poppar lite extra då.

50ml Mountain Dry Gin

25ml honungslag

15ml färskpressad citron

15ml färskpressad grapefrukt

Några droppar Angostura Bitter

Is

Skaka alla ingredienser med is, sila upp i ett rocksglas fyllt med is, stänk några droppar Angostura över drinken och garnera med lavendel eller inget alls. Den här är bra som den är.



### **Grapefruit Martini**

En iskall drya är aldrig fel. Vi gillar den klassisk, rörd iskall och sedan uppsilad i ett välkylt glas. Vi avslutar med zest från blodgrape.

60ml Mountain Dry Gin

10ml Noilly Prat

Zest från blodgrape