

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 guldmedalj för sin sofistikerade förpackningsdesign.

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.



Skagerrak Nordic Dry Gin har vunnit guldmedalj i smak och guldmedalj för flaskans design i tävlingen SIP Awards 2021.



Skagerraks vackra blå flaska är tillverkad i sandblåst glas och designad av den internationella varumärkesdesignbyrån Pearlfisher.

De exklusiva 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.



Pater Collins är en fräsch sommardrink med selleri och en spännande smak av hav.

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.



Strawberry Fields innehåller gin och jordgubbar, en ljuvlig smakkombination som passar sommarens festligheter.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Martina Talmét, Brand Manager, martina.talmet@arcussweden.se, 070-522 73 94

Jessica Sturén, jessica@perpr.se, 072-392 68 47

Högupplösta bilder finns att ladda ner på perpr.se

Skagerrak Nordic Dry Gin är en premiumgin som utvecklats i samarbete mellan Arcus och ledande bartenders från toppbarer i Norge, Sverige och Danmark. Nordisk gin har de senaste åren fått större och större internationell uppmärksamhet. De nordiska länderna har numera ginproducenter som tillhör den absoluta världseliten. Det kärva nordiska klimatet, skogslandskapet, sjöarna och havsstränderna ger oss bär, örter och smaker som hängivna ginproducenter förädlar och till något unikt.