

Hernö Eighteen Ninety One Dry Gin - lagrad på O.P. Andersons fat.

Den 11 november lanserar Hernö Gin nya Eighteen Ninety One Dry Gin. Den andra fatlagrade produkten i serien Interpretations. Hernö Gins grundare och Master Distiller Jon Hillgren har denna gång tolkat det fundament som den svenska akvavittrationen vilar på och som grundades år 1891 av O.P. Anderson.



– Eighteen Ninety One Dry Gin är resultatet av mötet mellan en modern gin och en traditionell snaps. Jag har låtit Hernö Gin lagras i sextio dagar på fat som tidigare rymt 18 årig O.P. Anderson, berättar Jon.

Ett arv av smaker i en crossover mellan gin och snaps.

Det här är den andra produkten i ett unikt samarbete där Hernö och O.P. Anderson lånat varandras fat, och Eighteen Ninety One Dry Gin har skapats i samråd med Jonas Odland, Master Blender på O.P. Andersson.

– Gin och akvavit har ett nära släktskap och tillverkas på samma sätt, men där gin alltid har smak av enbär så har akvavit kummin eller dill, säger Jonas.

– Hernö Gin gifter sig väl med tonerna av akvavit och de lånade ekfat vi lagrat på. Innan O.P. Anderson lagrade sin produkt på dem har de använts för lagring av whisky, så resultatet är ett arv av mycket komplexa smaker som tar sitt uttryck i en välbalanserad fatlagrad gin, tillägger Jon.

Utmärkt som snaps och i cocktails.

Eighteen Ninety One Dry Gin kommer med toner av anis och kummin som följs upp av fänkål och Hernö Gins karaktäristiska

fruktighet. Vanilj och tydlig enbär rundas av med mjuka ektoner som dröjer sig kvar tillsammans med kassia.

– Gin är en klassisk ingrediens i cocktails och Eighteen Ninety One Dry Gin lämpar sig utmärkt till detta. Jag rekommenderar också att prova den som snaps, vilket går helt i linje med Hernö Gins grundtanke att vårt gin ska vara så gott att du kan dricka det som det är, avslutar Jon.

I kombination med mat gifter sig Eighteen Ninety One Dry Gin väl med råvaror hämtade ur skog och hav, som till exempel svamp, vilt och fisk.



Hernö Eighteen Ninety One Dry Gin

Systembolagsnummer: 82326

460,00 kr

En ekologisk gin som lagrats 60 dagar på 238 liters ekfat som tidigare rymt 18-årig O.P. Anderson. Drick den som den är eller blanda i cocktails.

Se också



Hernö Gin lanserar en rosa flaska med gin.

Nu lanseras Hernö Pink BTL Gin, en säsongsbetonad London Dry Gin med tongivande smak av enbär, jordgubbar och rosenblad.

[Läs mer](#)



Hernö Gin Cocktail Awards 2019 - vinnaren är korad.

Raphael Redant från Stich Bar i Sydney, Australien, tog hem priset med en cocktail smaksatt med myror och havsvatten.

[Läs mer](#)
