

Världens bästa gin & tonic görs på Hernö Old Tom Gin.

Juryn i världens största och mest prestigefulla sprittävling, International Wine and Spirits Competition (IWSC) har sagt sitt. I år gör du världens bästa Gin & Tonic på Hernö Old Tom Gin. Det är också första gången i världshistorien som tävlingen tilldelar ett destilleri den tyngsta utmärkelsen, en Trophy, två gånger i kategorin Gin & Tonic.



– Det här är helt galet! Jag tror knappt det är sant. Att få den här utmärkelsen ännu en gång... Det är det största av det största, skrattar Jon Hillgren, vd och grundare av Hernö Gin.

– IWSC är ju för vår bransch vad en Oscar är för filmbranschen. Det här är riktigt stort, tillägger han.

IWSC är världens största och mest inflytelserika internationella sprittävling med över femtio års erfarenhet av branschen. I år har över 800 ginsorter bedömts av några av världens mest namnkunniga jurymedlemmar i en rigorös process med blindprovning i två steg. Först individuellt och sedan i en gemensam utvärdering.

Ett litet destilleri med stort hjärta

Det lilla destilleriet från Dala i Höga Kusten har sedan tidigare kunnat stoltsera med att ha vunnit tävlingens motsvarighet till Grand Slam och mottagit pris för World's Best Contemporary Gin (2015), World's Best Gin for a Gin & Tonic (2016) och World's Best London Dry Gin (2017). Därtill utsetts till International Gin Producer of the Year av IWSC två gånger och årets småskaliga destilleri i världen. Första gången Hernö Gin mottog det ärorika priset för världens bästa gin för en Gin & Tonic var 2016. I dag sker det alltså igen.

– Det här blir andra gången inom ramen av fem år som vi får utmärkelsen. Det är en historisk bedrift. IWSC har aldrig tidigare i tävlingens historia tilldelat ett destilleri denna utmärkelse två gånger. Vi kan inte annat än tacka ödmjukast för all den fina

uppmärksamheten, säger Jon.

– I det internationella sammanhanget är vi en liten aktör. Men med övertygelse, passion, själ och hjärta tar vi plats på den stora scenen. Och jag är så stolt över vad vi tillsammans åstadkommit på kort tid på Hernö Gin, tillägger han.

Så här gör du en prisbelönt Gin & Tonic

För att smaka på årets vinnarkombination rekommenderar vi att du använder dig av Hernö Old Tom Gin och Double Dutch Indian Tonic. Vill du däremot testa det vinnande bidraget från 2016 kombinerar du Hernö Dry Gin med Fever Tree Indian Tonic. Oavsett kombination ska du alltid ha mycket is och lagom mycket tonic. Fyll hela glaset med is, häll i 50 ml gin och tillsätt max 100 ml tonic. Toppa med en liten bit citronzest om du söker extra citrustoner.

– Vi får ofta frågan vilken tonic man ska använda till vår gin. Och här har vi nu två förslag på riktigt fina kombinationer, prisbelönda av internationella experter, säger Jon avslutningsvis.



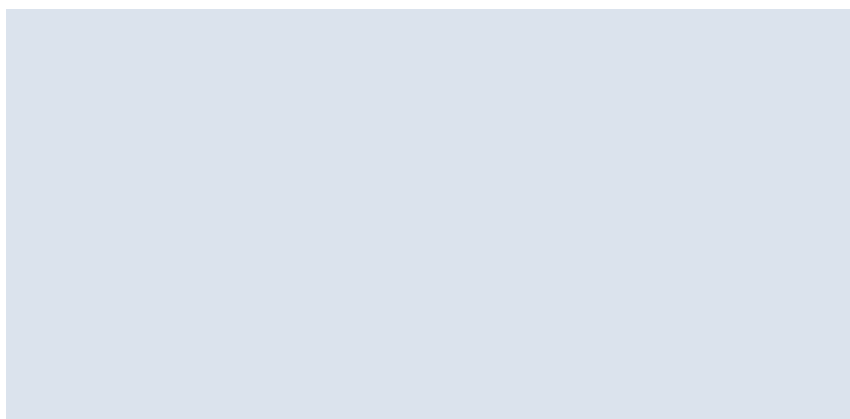
Hernö Old Tom Gin

Systembolagsnummer: 30048

344,00 kr

Hernö Old Tom Gin har en fyllig doft med kryddighet från skog. Följt av friska, oljiga enbär och blommighet. Mjuk textur med en lätt sötma och örtiga toner. Eftersmak av unga och krispiga enbär som följs av blommande tall. Söt blommighet tillsammans med kryddighet från skog och enbär som dröjer sig kvar.

Se också





Sagan om världens bästa gin — Hernö Gin.

Hernö Gin har inlett ett samarbete med Anora så att de kan få tid till att göra det dem gör bäst — att tillverka världens bästa gin.

[Läs mer](#)



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

Den andra produkten i ett unikt samarbete där Hernö och O.P. Anderson lånat varandras fat.

Läs mer
