

HERNÖ GIN TAR MYROR TILL HJÄLP FÖR ATT LYFTA DEN HYLLADE TERROIRSERIEN FRÅN HÖGA KUSTEN TILL HELA SVERIGE

Sedan lanseringen 2016 har Hernö Gin varje år släppt en terroir gin som en hyllning till vår omgivande natur och destilleriets ursprung. Efter en serie på tio lanseringar vässas och uppgraderas nu destilleriets terroir gin och får namnet Hernö Swedish Terroir Gin.

Begreppet "terroir" kommer från franskans "terre" som betyder plats och är ett välanvänt begrepp främst inom vinvärlden för att beskriva hur en specifik växtplats påverkar dryckens smak och karaktär. I begreppet ingår jordmån, klimat och väder, geografi och det mänskliga hantverket.

Under de tio åren med Hernö High Coast Terroir Gin plockades alla botanicals i skogarna kring destilleriet. Något som sysselsatt inte bara personalen på destilleriet utan även släkt, vänner och i vissa fall också grannar och lokala Ortsbor.

Smakprofilen på varje års utgåva av Swedish terroir kommer att hämta inspiration såväl ur vår svenska natur som vår rika sprithistoria och angränsande delar ur svensk smak- och dryckeskultur.

– Sverige är ett rikt land när det kommer till smak och dryck. Med Swedish terroir vill vi omfamna en större del av vårt arv och ursprung än vi gjort tidigare. Någon exakt utstakad väg för serien har vi inte men idéerna och möjligheterna är många, säger grundare och Master distiller Jon Hillgren.

Först ut i serien blir en riktig djupdykning i historieböckerna med något av det svenskaste vi har i våra skogar i huvudrollen. I en gammal svensk skrift från 1700-talet beskrivs "tallstrunt och myrstack" som smaksättare till brännvin. Myrstack är de torra barren och kvistarna som just en myrstack består av, medan tallstrunt är tallens unga ljusgröna skott.

– Mitt jobb är min hobby och jag älskar att nörda in mig i sprithistoria och då alldeles särskilt den svenska. I min bokhylla finns gott om gamla sprit- och dryckesskrifter som är till lika delar sköra och svårbegripliga. Tallstrunt och myrstack fångade min nyfikenhet och blev till slut Swedish Terroir Gin 2026, en elegant gin som bjuder på både citrus och örtigt pigga toner från tallskotten, säger Jon Hillgren.

Den svenska tallen är en källa till många av olika typer av smaker beroende på vilka delar man använder och på vilket sätt. Både de färska skotten och den torra stacken har i det här fallet

destillerats i pannan till en Swedish dry gin. Även om enbären står tryggt i centrum märks tallens skogiga friskhet och pigga toppnoter. En gin att njuta som den är eller som cocktail. Se även årets vinnare i Hernö Gin Cocktail Awards Bonnie Bonella's vinnande cocktail Terratorium X som serveringsförslag eller inspiration.

Serveringsförslag

Hernö Swedish Terroir Gin 2026 avnjuts med fördel precis som den är. För dig som vill upptäcka ginet i en cocktail rekommenderar vi **Tallcedo No. 26**, en elegant twist på Tuxedo med örtiga toner. Eller Bonnie Bonella's vinnande cocktail **Terratorium X**.

Fakta

ABV: 43,1 %

Pris: 787kr

Antal: 519

Lansering: 7 september kl. 10.00

Beställning på Systembolaget: www.systembolaget.se/produkt/sprit/herno-8676302

Om Hernö Gin

Hernö Gin är Sveriges första gindestilleri och skapare av världens mest prisbelönta gin. Vi finns på Systembolagets hyllor i hela Sverige och på utvalda marknader världen över. Vi tror på idén om att hellre dricka mindre men bättre och har siktet inställt på att föra premiumginkulturen in i allas vardagsrum.

Som ett viktigt led i detta verkar vi för att etablera oss som en av världens främsta gindestinationer. Besök oss i vårt destilleri i Härnösand, på Hernö Gin Bar i Stockholm och Göteborg eller på Hernö Gin Hotell i Härnösand för att upptäcka, smaka och uppleva Hernö Gin.

Kontakt

Emelie Kjaergaard

Head of Communication

emelie@hernogin.com

Bifogade bilder

Hernö Swedish Terroir Gin 2026

Hernö Swedish Terroir Gin 2026 2

Hernö Swedish Terroir Gin 2026 3

Tallcedo Nr 26

Terratorium X Hernö Gin Cocktail Awards

Terratorium X Hernö Gin Cocktail Awards 2