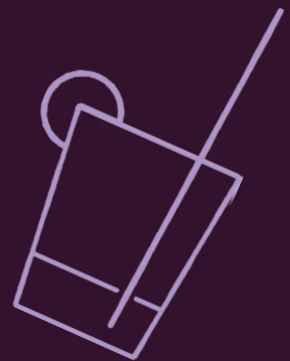


Find opskrifterne på **Årets** **Cocktails**

Deltagere:

-  Andersen Winery
-  Cold Hand Winery
-  Fary Lochan
-  Hagelskjær Vin
-  Njord
-  Norlyk Destilleri



Andersen Winery

Drink: En Høstlig Brusen

Ingredienser:

- 🍸 6 cl Andersen Winery Elmsfeuer Rabarber Sec
- 🍸 6 cl Andersen Winery Sparkling Gin & Tonic
- 🍸 0,4 cl sukkerlage
- 🍸 0,1 cl anislikør
- 🍸 2-3 isterninger
- 🍸 1 stk. limebåd
- 🍸 1 tsk. sukker
- 🍸 Tørrede og friske krydderurter



Fremgangsmåde

Skær lime i både og drys sukker ud over bådene. Karamelliser sukkeret med en gasbrænder og sørg for at skrællen bliver varmet op, så de æteriske olier frigives. Køl lime af imens du blander cocktailen.

Kom anislikør og sukkerlage i bunden af et cocktailglas. Kom Andersen Winery Sparkling Gin & Tonic og Andersen Winery Elmsfeuer Rabarber Sec i glasset.

Rør forsigtigt sammen og tilsæt isterninger og karamelliseret lime. Garnér med krydderier og friske krydderurter.

Find Andersen Winerys produkter på: [Webshop](#)

Andersen Winerys instagramprofil: [@andersenwinery](#)



**Andersen
Winery**

HANDCRAFTED IN DENMARK

Cold Hand Winery

Drink: Underfulde Æble

Ingredienser:

- 🍷 6,5 cl Rancio - solbrændt æblevin
- 🍷 1,5 cl Masculine - æbleavec
- 🍷 2,0 cl Pommus - tør mousserende æblevin
- 🍷 5,0 cl Sparkling Ice Æble - sød mousserende æblevin
- 🍷 En æblebåd til pynt
- 🍷 Isterninger
- 🍷 **Alle vine er fra Cold Hand Winery**



Fremgangsmåde

Hæld Rancio, Masculine og Pommus i et cocktailglas.
Kom derefter Sparkling Ice Æble i glasset.
Tilsæt isterninger og rør alle ingredienserne sammen.
Pynt til sidst med en æblebåd.






Find Cold Hand Winerys produkter på: [Webshop](#)

Cold Hand Winerys instagramprofil: [@cold_hand_winery](#)

Fary Lochan

Drink: Sol & Sommer - en dansk cocktail

Ingredienser:

-  8 cl Solbærlikør (af lokale solbær)
-  2 cl Citrus-gin af friske økologiske citroner og lime
-  2 cl Æble-gin med friske danske æbler fra eget æbletræ
-  4 cl Hyldeblomst-sirup med hyldeblomster plukket i den danske natur
-  Isterninger



Fremgangsmåde

Alle ingredienser hældes i et godt gammeldags syltetøjsglas med låg.

Fyld glasset med solbærlikør, citrus-gin, æble-gin og hyldeblomst-sirup. Tilføj 2-3 isterninger og lidt tørrede solbær.

Skru låget på syltetøjsglasset og ryst det hele i 1 minut.

Skru låget af og nyd din selv-rystede cocktail direkte fra glasset.

Find Fary Lochans produkter på: [Webshop](#)

Andersen Winerys instagramprofil: [@farylochan](#)

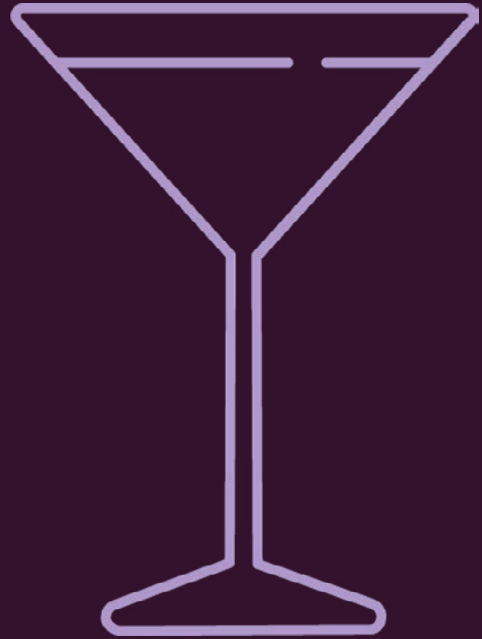
FARY LOCHAN

Hagelskjær Vin

Drink: Apple Bee

Ingredienser:

- 7,5 cl Hagelskjær Applejack
- 1,5 cl Citronsaft
- 3 cl opløst blomsterhonning
(1/2 honning, 1/2 vand)
- 3 Salvieblade
- Isterninger
- 3 cl Æggehvider



Fremgangsmåde

Applejack, citronsaft, isterninger og honning rystes sammen med salvieblade, som kvases let mellem fingrene. Der rystes i minimum 10 sekunder for at få smag fra salvien.

Dette drænes for salvieblade og isterninger ned i et cocktailglas med friske isterninger. Æggehviden rystes med isterninger til skum og lægges i et lag ovenpå cocktailen. Der pyntes med skal af citron og et salvieblad.

Find Hagelskjær Vins produkter på: [Webshop](#)








Hagelskjær Vins instagramprofil: [@hagelskjaervin](#)

HAGELSKJÆR

Njord

Drink: Fed Fersken Over Aarhus - Special Edition

Ingredienser:

-  4 cl Njord Mind The Gin
-  1,5 cl Merry Cherry
-  1 cl Ferskenpuré med kirsebærdestillat
-  0,75 cl Æblecidereddike fra Æblefald
-  12 cl Hindbærbobler fra Ebeltoft Gårdbryggeri
-  1 kugle vaniljeis fra Kastbjerg is
-  Isterninger



Fremgangsmåde

Kom Njord Mind the Gin, Merry Cherry, Fersken Puré og Æblecider-eddike i et glas og rør rundt sammen med isterninger.

Herefter tilføjes 12 cl hindbærbrus fra Ebeltoft Gårdbryggeri.

Garneres til sidst med en lille kugle special-is fra Kastberg: Vanilje-is med Njord Ligalab Vermouth

Find Njord Gins produkter på: [Webshop](#)





Njord Gins instagramprofil: [@spiritofnjord](#)



Norlyk Destilleri

Drink: Wide & Windy

Ingredienser:

-  5 cl Norlyk Special Edition Rum, 42%
-  1 cl Lemoncello likør
-  20 cl Lemon sodavand
-  Isterninger



Fremgangsmåde

Glas fyldes med isterninger, 1 cl Lemoncello, 5 cl Norlyk Special Edition Rum og til sidst toppes drinken op med Lemon sodavand.

Find Norlyk Destilleris produkter på: [Websho](#)

Norlyks Destilleris instagramprofil: [@norlykdis-](#)

