****

**Presse informasjon**

Mandag den 12. Mai 2014

**Beefeater London: The Home of Gin**

*Londons første besøkssenter for publikum*

*En av Londons beste bevarte hemmeligheter vil åpne sine dører for besøkende for første gang den 22. mai 2014. «The home of gin», er første dedikerte besøkssenteret for publikum i London, her vil Beefeater avsløre spennende historier og arrangementer som har tatt sted med verdens favoritt gin.*

*Billettene til opplevelsen er i salg allerede i dag.*

Beefeater gin er den eneste ginen fortsatt destilleres i hovedstaden av Storbritannia og som sådan, er i en helt unik posisjon til å fortelle den utrolige historien om arven og produksjon av gin i London. Den interaktive opplevelsen tar besøkende med på en engasjerende reise gjennom de brosteinsbelagte viktorianske gatemarkedene i Covent Garden, til de hemmelige vannhullene under forbudstiden, og lar tilhengere av Beefeater komme tett opptil duftende planter som brukes i produksjonen av Beefeater gin. Omvisingen fortsetter med en spasertur gjennom destilleriet (som fortsatt er i drift) i sitt særpregete design og ender med en gratis drink - den klassiske drinken: Beefeater gin og tonic.

Beefeater London: «The Home of Gin» har blitt opprettet under nøye overvåkning av Master Distiller, Desmond Payne, som har over 45 års erfaring i gin industrien og regnes som en av verdens ledende gin eksperter. Payne og hans team har brukt endeløse timer med granskning igjennom destilleriets hvelv og arkiver, samt å skreddersy utstillingen. En av de nyopprettede utstillingene er Old Tom: en tre plakett med bildet av et svart kattehode, som i hemmelighet ble brukt til å dispensere gin av kaptein Dudley Bradstreet i det 18. århundre i London, etter at parlamentet begrenset salget av gin.

Beefeater London: «The Home of Gin» vil bli offisielt og formelt åpnet med båndskjæringsseremoni onsdag 21. mai, og deretter åpner besøkssenteret sine dører for publikum den torsdag 22. mai kl 20.00, Montford Place, London . SE11 5DE

Billettene er i salg på [*www.beefeaterdistillery.com*](http://www.beefeaterdistillery.com/)

-Slutter-

***NOTES TO EDITORS***

***Hva:*** *Beefeater London: The Home of Gin*

***Hvor:*** *20 Montford Place, London. SE11 5DE (Kennington, Oval or Vauxhall tube station)*

***Når:*** *Billetter i salg på [www.beefeaterdistillery.com](http://www.beefeaterdistillery.com/)*

*Dørene åpener den 22 Mai 2014*

***Pris:*** *Voksen £12, Student £10.80, Honnør £10.80, Barn (under 18) Kun tilgang hvis barnet følges av en voksen*

**Åpingstider**

* Mandag – Lørdag: 10.00-18.00
* Helligdager: 11.00-16.00
* Omvisinger hver 30 min
* Siste omvisning klokken 17.00

**Prices**

* Voksen £12.00
* Student: £10.80
* Honnør: £10.80
* Barn (under 18) Kun tilgang hvis barnet følges av en voksen

**Om Beefeater Gin**

•Beefeater er den eneste store ginen som fortsatt destillerer i den britiske hovedstaden, så Beefeater er laget i sann London ånd.

•Den opprinnelige Beefeater oppskriften og de tradisjonelle brennerier metoder har vært tilnærmet uendret siden 1870, da James Burrough først opprettet sitt fyldig London Dry gin med en nydelig balansert smak.

•Hver dråpe Beefeater London Dry, 24 Beefeater og Beefeater Burroughs Reserve solgt over hele verden er produsert på Beefeater Distillery i Kennington, London, i kort avstand fra elven Thames.

•Beefeater er produsert fra London destillert ren korn brennevin og en blanding av ni naturlige planteekstrakter: einer, kvann rot, kvann frø, koriander, lakris, mandel, orris rot, og skall av sitron og Sevilla appelsiner.

•For å finne et passende navn på ginen hans, fant James Burrough inspirasjon i de nærliggende Yeoman Warders, også kjent som "Beefeaters', som har voktet Tower of London siden 1485.

•Desmond Payne er kjent som verdens ledende ekspert på gin med over 45 års erfaring med destillering. Han også personlig utviklet og laget den prisbelønte Beefeater 24 oppskrift i 2008.

**For mer informasjon:**

[www.beefeaterdistillery.com](http://www.beefeaterdistillery.com)

[www.beefeatergintv.com](http://www.beefeatergintv.com)

[www.chivasbrothers.com](http://www.chivasbrothers.com)

eller kontakt

Stine Frey Thorud

[Stine.thorud@pernod-ricard.com /](mailto:Stine.thorud@pernod-ricard.com%20/) +47 41652240.