**PRESSEMELDING:**

**BEEFEATER 24 BARTENDER COMPETITION.**

****Den 15. september 2013 ble den norske finalen i Beefeater 24 Global Bartender Competition avholdt på Seeds. Stedet var fylt med forventing og spenning. Dommerne Gaute Gusrud Fra Aperitif, Christian Kruse fra Liquid Engineers og Beefeater’s egen International Brand Ambassador Sebastian Hamilton-Mudge.

Bartenderende fikk i oppgave å lage en klassisk cocktail med Beefeater Dry, deretter skal de lage en moderne tolkning av denne klassiske cocktailen med Beefeater 24. I tillegg til cocktail oppskriftene, vil bartendere også bli bedt om å presentere historien bak de to drinkene som blir servert.

**Truls Thomsen from Newsman Bar, Stavanger, vant den nasjonale finale i Norge.**

«Det var helt fantastisk å vinne! Utrolig kjekt å få mulighet til å videreutvikle ferdighetene mine og møte noen av verdens beste bartendere. Samtidig håper jeg å få mulighet til å vise frem hvor langt vi er kommet i Stavanger, og Norge, og forhåpentligvis imponere.» sier Truls, mens gratulasjonene er mange rundt han. Vi ønsker han lykke til.

Truls Thomsen vil reise til London for å konkurrere i den internasjonale finalen, som finner sted den 7. november 2013. Vinneren av den internasjonale konkurransen premieres med en tur til Japan i 2014, hvor de vil lære mer om te som er så markant i Beefeater 24s smaksprofil og ikke minst og få et innblikk i Japans lokale bartending kultur. Vinneren vil også få navnet sitt skrevet på Beefeater destilleriets egen «Hall of Fame». Hver av deltagerne i London vil også bli invitert til å delta i kortfilmen "Craft of Bartending», i regi av Beefeater 24.

Tre topp beste ble:

Første plass: Truls Thomsen from Newsman bar, Stavanger

Andre plass: Jesper Høst from No.19, Oslo

Tredje plass: Tim Misseris from TGI Friday's City, Oslo

Det var tilsammen tolv stykker som konkurrerte mot hverandre:

Anne Maurseth, Oslo, No.19

Chris Grotvedt, Oslo, Theatercafeen

Gunnar Zahl, Stavanger, Timbuktu Bar

Jesper Høst, Oslo, No.19, Oslo

Joachim Hansen, Stavanger, Nåløyet Bar

Marlen Haagensdatter, Lillestrøm, Fagerborg Hotel.

Nick Lund, Oslo, Onda Restaurant

Pål Bagge, Oslo, Bar Boca & Aku Aku

Sondre Kasin, Oslo, Morgenstierne

Tim Misseris Oslo , TGI Friday's City

Fridtjof Jahnsen, Oslo, Bar Boca

* Slutter -

For mer informasjon:

Stine Frey Thorud, Pernod Ricard Norway AS

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

Pernod Ricard Norway er en av Norges ledende vin- og brennevinsimportører og er datterselskap av franske Pernod Ricard, en av verdens største aktører på vin og brennevin. Pernod Ricard har en sterk portefølje av kjente internasjonale premium merkevarer og opererer i over 70 land i verden.

Pernod Ricard Norway har kjente merkenavn som blant annet ABSOLUT, Havana Club, Jameson, Jacob’s Creek, Ballantine’s, Chivas Regal, Beefeater og Martell i sin portefølje.

Lenker og mer informasjon:

<http://www.beefeatergin.tv>

http://www.youtube.com/watch?feature=player\_embedded &;v=-B9SzyyHxrE

**Beefeater 24**

I 2008 opprettet Master Destiller Desmond Payne en særegen ny oppskrift som blander håndplukket Sevilla appelsinskall og sjeldne japansk te med ti andre naturlige planteekstrakter. Resultatet - Beefeater 24 - er en høy kvalitet håndlaget super-Premium gin som bringer en ny og spennende dimensjon til en verden av gin.

Sevilla appelsinskall, sitronskall, bitter mandel, kvann rot, kvann frø, einer, lakris, orris rot, koriander, en blanding av kinesisk grønn og japansk Sencha te og grapefrukt skall.\

**Beefeater 24 Tasting Notes:**

• Aroma: Duftende noter av sitrus, einer og Sencha som utvikler seg til en lang finish av krydret koriander og kvann. Duften er kompleks og harmonisk.

• Smak: Svake toner av grapefrukt og Sevilla oransje i starten. Smaken utvikler deretter gjennom lyset tang av einer til en glatt lakris-inspirert finish. Smaken er balansert gjennom av den delikate påvirkning av grønne og Sencha blad te.

**Beefeater 24 utmerkelser**

• De asiatiske Spirits Masters, Gull i 2012 og 2013

• San Francisco World Spirits Competition, Best Gin Trophy og Double Gold i 2010

• International Wine and Spirit Challenge, The Greenalls Trophy og Gold Best in Class medalje i 2009, Gold Best in Class medalje i 2010

• De Gin Masters, Gull i 2009, master i 2010, gull i 2011

• International Spirits Challenge, gull i 2009

• Drinks International Cocktail Challenge, Trophy for Lapsang Martinez i 2009

• De Design Masters, Master i 2009

• International Spirits Challenge, Design & Packaging, gull i 2009