

O.P. Anderson Whisky Cask

– en utmanare till maltwhisky i begränsad upplaga

Den första oktober lanseras O.P. Anderson Whisky Cask – den femte uppföljaren till de tidigare limiterade utgåvorna av O.P. Anderson. Produkten har lagrats i upp till 14 år på skotska whiskyfat och är tappad från de fat som kryddmästare Jonas Odland har lagrat sedan millennieskiftet. O.P. Anderson Whisky Cask är en komplex akvavit med utpräglad lagringskaraktär, inslag av maltwhisky, toner av torkad frukt och vanilj samt en angenäm rökighet.

För fjorton år sedan sjösatte kryddmästare Jonas Odland projektet att lagra O.P. Anderson, Sveriges äldsta och mest exporterade akvavit, på 62 ekfat av typerna sherryfat, cognacsfat och whiskyfat. Resultatet har blivit fyra limiterade utgåvor av O.P. Anderson som sedan första lanseringen 2009 har varit en stor framgång. Nu lanseras O.P. Anderson Whisky Cask, den femte begränsade upplagan. Den har lagrats under många år på whiskyfat till perfekt mognad och är blandad från 15 utvalda fat.

O.P. Anderson Whisky Cask har den klassiska O.P. Anderson-kryddningen kummin, anis och fänkål. Akvaviten har mognat på whiskyfat, ursprungligen amerikanska Bourbonfat som sedan använts för att lagra skotsk single malt, i upp till 14 år för att få en komplex lagringskaraktär. Därefter har kryddmästare Jonas Odland noggrant valt ut och blandat innehållet från 15 olika ekfat som alla bidrar med sin unika karaktär för att ge O.P. Anderson Whisky Cask sin komplexa smak.

– Att en akvavit lagrats på whiskyfat tillhör inte vanligheterna och jag är stolt över att presentera den här unika produkten. Drycken är en riktig utmanare till whisky och borde falla alla som älskar maltwhisky i smaken med sina markanta whiskytoner. O.P. Anderson Whisky Cask är en smakrik och komplex akvavit med toner av torkad frukt och vanilj. Akvaviten har en avrundad kryddighet, nyanser av rökighet och en lång eftersmak, berättar kryddmästare Jonas Odland.



Avnjut O.P. Anderson Whisky Cask rumstempererad i ett kupat glas, till exempel ett whiskyglas eller en cognacskupa. Tillsätt gärna en skvätt vatten för att framhäva smakerna ytterligare. Drycken går utmärkt att avnjuta som den är, eller i kombination med mat. O.P. Anderson Whisky Cask förhöjer särskilt smakerna i lagrad ost och rökt mat.

– Jag rekommenderar alla att verkligen njuta av den här speciella akvaviten och att låta smakupplevelsen ta sin tid. Dofta och smutta på drycken och utforska de komplexa smaker som finns i den här ekfatlagrade akvaviten, berättar kryddmästare Jonas Odland.

O.P. Anderson Whisky Cask finns till försäljning i begränsad upplaga (ca 10 000 flaskor) från och med den 1 oktober i Systembolagets tillfälliga sortiment. En flaska om 500 ml kostar 350 kr och artikelnumret är 10145-02.

För mer information vänligen kontakta:

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42.

tove.wredler@altiacorporation.com

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: jonas.odland@altiacorporation.com

My Morinder, Jung Relations, tel: 0704-98 14 62, e-post: my.morinder@jungrelations.com

Kort om O.P. Anderson

- O.P. Anderson Aquavit är Sveriges äldsta och anrikaste akvavit.
- O.P. står för Olof Peter, spritfabrikör och skeppsredare, född 1797. Sonen Carl August tog över affärerna och lanserade år 1891 O.P. Anderson Akvavit som en hyllning till sin far.
- O.P. Anderson är Sveriges mest sålda och exporterade akvavit.
- Baskryddningen i O.P. Anderson är kummin, anis och fänkål.
- Fyra limiterade utgåvor av O.P. Anderson har tidigare lanserats:
 - O.P. Anderson Limited Edition 2009 – 9yo
 - O.P. Anderson Limited Edition 2010 – Cognac Cask
 - O.P. Anderson Limited Edition 2011 – Sherry Cask
 - O.P. Anderson Limited Edition 2012 – Single Barrel 12yo

För mer information vänligen kontakta:

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42.

tove.wredler@altiacorporation.com

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: jonas.odland@altiacorporation.com

My Morinder, Jung Relations, tel: 0704-98 14 62, e-post: my.morinder@jungrelations.com