

KOSKENKORVA VODKA

DARE TO THINK.

PRESS RELEASE

2009-11-11

KOSKENKORVA UTSEDD TILL VÄRLDENS BÄSTA VODKA

Det internationella branschmagasinet **The Spirits Business** lät nyligen en välrenommerad jury* utse världens bästa vodka i den prestigefyllda dryckestävlingen **Vodka Masters**. Tävlingen hölls för tredje året i rad, och i konkurrens med 120 olika internationella Vodka-sorter blev Koskenkorva årets stora vinnare. I två av de sammanlagt tio priskategorierna förärades Koskenkorva med juryns finaste utmärkelse – **Master**.

Koskenkorvas traditionella vodka tilldelades Master-titeln, den finaste utmärkelsen, i kategorin ”Premium”. Den smaksatta vodkan Koskenkorva Lingonberry knep samma titel i den skandinaviska kategorin.

”Vi är glada och stolta över att Koskenkorva vinner de finaste internationella utmärkelserna. Personligen tycker jag också att det känns oerhört roligt att juryn har uppmärksammat en smart premium-vodka, som lägger större fokus på innehåll än att bara kommunicera attityd. Samtidigt är det underbart att få en oberoende internationell bekräftelse på Koskenkorvas höga kvalitet”, säger Elisabeth Engelsen Ellqvist, Bibendum.

Koskenkorvas segertåg fortsätter

Redan i mars utförde den svenska branschtidningen *Aperitif* ett omfattande blindtest av 20 etablerade vodkor. Koskenkorva rankades i det högsta toppskiktet, före bland andra Absolut Vodka, Stolichnaya, Grey Goose och Belvedere m.fl. Läs mer på www.aperitifmag.se/pdf/vodkatest.pdf

För mer information: Elisabeth Engelsen Ellqvist, Marketing Manager, Bibendum AB
mob: 0703 48 66 11, mail: eee@bibendum.se

Ett höstigt drinktips på världens bästa vodka:

Lingonberry Lemonade (bilder finns bifogade)
4 cl Koskenkorva Lingonberry
Lingon
Sockerdricka
1/4 färskpressad citron
Is

Fyll ett stort glas med is, fyll på med vodka och toppa med sockerdricka pressa i citron efter smak. Garnera med lingon.



*Juryn bestod av vodkaspecialisterna:
Ian Wisniewski, Peter McKay,
Pleurat Shabani och Keith Lyon.

Till Koskenkorva används förstklassiga kornsorter som odlats på slätterna i finska Österbotten, utvecklade i samarbete med proffs inom spannmålsbranschen. Det enda som tillsätts i Koskenkorva Vodka är rent källvatten. I den högklassiga destilleringsprocessen destilleras alkoholen mer än 250 gånger till ett sädesbrännvin med 96 volymprocent, vilket gör att en av kategorins renaste etanoler inte kräver den separata kolfiltreringen, som är typisk för andra vodkasorter.