



## FAKTA OM COPENHAGEN COCKTAIL KONKURRENCEN

### Det dømmes de på

Fem af Danmarks bedste bartendere dystet mod hinanden om at skabe en *Copenhagen* over for et 300 mand stort publikum på Hotel Skt. Petri den 20. august 2009. Vinderen er den, der bedst formår at opfinde en cocktail, der:

- Har en typisk skandinavisk smag
- Er inspireret af dansk designs enkle, rene linjer
- Kombinerer det moderne og funky med det historiske og traditionelle
- Indeholder kirsebærlikøren Cherry Heering
- Nemt kan laves i hele verden

### Sådan tæller stemmerne

Dommerpanelet består af fire dommere, der hver har en stemme. Publikum afgiver stemmer via stemmesedler, hvilke til sammen tæller for én stemme.

### Vindercocktailen

Vindercocktailen bliver Cherry Heerings nye signaturcocktail (ved siden af Singapore Gin Sling), og ambitionen er, at bartendere verden over med tidens løb vil føre cocktailen.

### Om Cherry Heering

Peter F. Heering grundlagde virksomheden Peter F. Heering ApS. i 1818 og flyttede i 1838 hovedsædet og produktionen til en gammel københavnsk købmandsgård, der fik navnet Heerings Gård, på Overgaden neden Vandet 11 på Christianshavn. Ejendommen ejes i dag af Nordea Danmark-fonden og er en del af Bank- og Sparekassemuseet, der er åbent for offentligheden. Peter F. Heering ApS. er en del af Københavns historie og mest kendt for kirsebærlikøren Cherry Heering. Firmaet er leverandør til det danske hof og Storbritanniens Dronning Elizabeth II. Cherry Heering bliver solgt i flere end 100 lande og er en afgørende ingrediens i flere cocktails, som Singapore Sling, Blood & Sand og Colbert Bump.