



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Hellstrøm Sommer Premium Batch #1

Akevitt | Agder, Norge | SAP-nr.: 9076869 | EPD-nr.: 9076869 | Pris: 459,90 inkl. mva |

FAKTA

Land	Norge	Alkohol	42,3 %
Distrikt	Agder	Ingrediens	Norsk potetbrennevin, destilat (urt, krydder, frukt)
Underdistrikt	Grimstad	Sukker	2 g/l



Vinifikasjon

Norsk potetsprit desti. med karve, urter, krydder og sitrus.

Bruksområde

På grunn av dens kraft er Premium Batch #1 helt fabelaktig som ingrediens i cocktails, men den er også et svært interessant følge til sjømat som skalldyrskbord og ikke minst sushi, røkt og gravet fisk, ceviche eller pokebowls, så lenge det ikke er altfor mye chili i retten. Når sommeren er over er akevitten også helt prima til sildebord eller ribbe.

Opprinnelse

Hellstrøm Sommer Premium Batch #1 kommer i den samme flasken som den originale Hellstrøm Sommer, men med ny sommergul halsetikett og frontetikett. Stilen er med sin friskhet og eleganse gjenkjennelig fra Hellstrøm Sommer, men Premium-versjonen er et helt nytt produkt med flere andre kryddere og urter, som i tillegg har fått sin intensitet skrudd opp flere hakk for å øke konsentrasjon og kompleksitet. Eyvind Hellstrøm har med sine kompromissløse krav til kvalitet selv utviklet denne akevitten i samarbeid med Jon Bertelsen hos Det Norske Brenneri. Da den opprinnelige Hellstrøm Sommer ble laget i 2018 var det Eyvind som pushet Jon til å gå enda litt lenger i råvarevalg og intensitet, men denne gangen var rollene snudd – Eyvind måtte tøyte Jon, som hadde bestemt seg for å kjøre full pakke med intense kryddere og høy alkohol. Akevitten kommer kun i et svært begrenset opplag, og hver flaske er serienummert fra 1 til 1800.

Karakteristikk

Som i all annen akevitt spiller karve hovedrollen også i Hellstrøm Sommer Premium Batch #1, men her er det så mange andre ingredienser som omkranser karven at den virker mer diskret enn i mange andre tradisjonelle akevitter. Sitruspreget er tydelig, og kommer fra lokaldyrket sitronmynte, samt tørket mandarin og sitronskall. De lyse og luftigste blomstertonene kommer fra destillert nype, mens fennikelfrø, grønn kardemomme og indonesisk vanilje spiller hovedrollene i midtpartiet. Den store dybden er bygd opp av flere elementer, hvor lakrisrot og destillert melasse utgjør sentrale elementer. Munnfølelsen er eksepsjonelt luftig, samtidig som den er oljete og glatt. Akevitten fyller munnhulen på en helt ny måte, og insisterer på å bli der, med stadig nye aromaer som dukker opp i den ekstremt lange ettersmaken. Ved første slurk kjennes sitrusen, karven og de lyse overtonene best, og deretter kommer mer kardemomme og lakrisrot, mens de lyse og mørke tonene avsløres i lag på lag om hverandre i ettersmaken. Alkoholprosenten er på 42,3, som var nøyaktig der Jon og Eyvind fant den optimale balansen uten at akevitten ble for intens.