



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Hellstrøm Gløgg

Aromatisert vin | Akershus, Norge | VP-nr.: 14882501 | SAP-nr.: 9079834 | EPD-nr.: 9079834 | Pris: 171,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Norge	Alkohol	15 %
Distrikt	Akershus	Ingrediens	Rødvín, krydder, kanel, kardemomme, appelsinskall, ingefær, nellik, vanilje, akasiehonning
Underdistrikt	-	Sukker	137 g/l
Passer til	Dessert, kake, frukt	Syre	4.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Gløggen er selvsagt herlig på egenhånd, enten som velkomstdrink til julefesten eller i sofaen etter en lang dag med juleshopping, men den er også nydelig følge til juletapas med baconsvisker, rugbrød med sild og pepperkaker med Stilton, samt til småkaker og juledesserter. Prøv den også til sjokoladefondant, en saftig krydderkake eller snacks som nøtter og saltstenger.

Karakteristikk

Hellstrøms Gløgg har en klar dyp blårød farge og en forførende, kompleks og julekrydret duft av kardemomme, nellik, søte solbær, mørke kirsebær, rosiner, honning, ingefær og frisk appelsinzest. Gløggen har videre en rik, myk og fyldig munnfølelse med balansert sødme, flott friskhet og en rund, delikat og saftig smak av modne mørke og røde bær, kardemomme, kanel og sitrus som munner ut i en lang og krydret avslutning.

Vinifikasjon

Vinbasen består av sangiovese-druer av høy kvalitet dyrket i Ascoli Piceno i Marche, og det gir gløggen en flott fruktkarakter. Den er videre tilsatt prisvinnende hetvin fra Montilla (100 % pedro ximénez), tysk hvetebrannevin og brasiliansk sukker, og krydret med kryddernellik fra Madagaskar, ingefær og kardemomme fra Sri Lanka, appelsin fra Ghana, akasiehonning fra Ungarn og rosiner fra Tyrkia - alt fremstilt på økologisk vis. Gløggen er også Debio-sertifisert. Når man lager gløgg er det i dag vanlig å kjøpe ferdigproduserte aromaer, men Snällerröds maler alle sine krydder selv hver for seg i små mengder, slik at de dufter og smaker akkurat som de ønsker. Det gir i tillegg en langt mer harmonisk gløgg, ettersom aromaene integreres bedre når krydderne er laget fra bunnen av. Hellstrøm har satt sitt eget preg på gløggen ved å tilsette appelsin og ingefær i krydderblanding, og det gjør den friskere med bedre balanse og litt mer sitruspreg enn andre gløgger.