



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Hellstrøm Gløgg 2024

Aromatisert vin | Akershus, Norge | SAP-nr.: 9092032 | EPD-nr.: 9092032 | Pris: 158,60 inkl. mva |

## FAKTA

Land	Norge	Alkohol	15 %
Distrikt	Akershus	Ingrediens	Drue, brennevin, sukker, krydder
Underdistrikt	Nittedal	Sukker	131 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	2.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Hellstrøms Gløgg har en forførende og kompleks duft av kardemomme, nellik, søte solbær, mørke kirsebær, rosiner, honning, ingefær og frisk appelsinzest. En gløgg med 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.

## Bruksområde

Som følge av dens friske og delikate stil er Hellstrøm Gløgg ærlig god servert avkjølt, enten som velkomstdrink til julemiddagen eller i sofaen etter en lang desemberdag, samt til sildebordet eller juletapasen. I tillegg er den selvsagt også nydelig følge til småkaker eller pepperkaker med Stilton, samt til sjokoladefondant, en saftig krydderkake eller snacks som nøtter og saltstenger.

## Opprinnelse

Basen er en spansk garnacha av svært høy kvalitet, og det gir gløggen en elegant og kjølig frukt karakter – som deretter er piffet opp med sherry og krydret med blant annet nellik og kardemomme. Hellstrøm har satt sitt eget preg på gløggen ved å tilsette appelsin og ingefær i krydderblandingen, og det gjør den friskere med bedre balanse og mer sitruspreg enn andre gløgger. Ettersom den er basert på druen garnacha, som er kjent for å gi viner med en delikat lyserød farge, er også gløggen lysere fargen i år enn den har vært tidligere – siden det naturligvis ikke er gjort noen fargejusteringer her.