



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Hellstrøm Juleaquavit 2021

Akevitt | Agder, Norge | VP-nr.: 13627902 | SAP-nr.: 9072065 | EPD-nr.: 9072065 | Pris: 469,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Norge	Alkohol	40 %
Distrikt	Agder	Ingrediens	Potetbrennevin, aromater
Underdistrikt	-	Sukker	5 g/l



Vinifikasjon

Lagret i minimum 2 år hovedsaklig på madeirafat og delvis på sherryfat.

Karakteristikk

Dyp brunyllen farge. Mild, frisk og energisk duft av karve, sitrus, stjerneanis, vanilje og tørket frukt med et hint av fennikel, nøtter, sherry og urter. En rik og kompleks akevitt i en forfriskende og elegant stil med en rund og myk munnfølelse og lang ettersmak med et delikat fatpreg. Madeirapreget i 2021-versjonen er tydelig, men ikke dominerende og slipper igjennom hver detalj i aromabildet.

Bruksområde

Perfekt til alt av norsk julemat, ikke minst pinnekjøtt og røkte pølser. Den er også herlig til svineribbe (særlig Hellstrøms egen variant), juleand med appelsinsaus eller til og med et staselig viltmåltid. Den fungerer dessuten utmerket til koldtbord med rakfisk, sild og leverpostei, samt på egenhånd, gjerne til en mørk sjokoladebit. Test den gjerne også som ingrediens i en spennende juledrink. Has helst kjøleskapskald i glasset – da den raskt får en sval temperatur til maten, uten å være for kald.

Opprinnelse

Destillatet får noen dagers maserasjon sammen med en krydderblanding bestående av karve, tørket sitronskall, vaniljestang, pomeransskall, søtt appelsinskall, anisfrø, fennikelfrø, stjerneanis, koriander, paradiskorn, søt lakrisrot, grønn kardemomme, sitronverbena og peppermynte. I tillegg benyttes kvann, spansk kjørvel og irisrot fra Ibsens urtehager, et steinkast unna destilleriet. De ulike akevittkomponentene er gjennomsnittlig modnet i over to år, hovedsakelig på 225 liters madeirafat, samt på 500 liters sherryfat brukt til oloroso-produksjon. Blenden gjøres hos Det Norske Brenneri med Jon Bertelsen i spissen. I 2021 er det eldste elementet i akevittten over 7 år gammelt. Uten tilsetning av farge, kun naturlig fra fat og krydderier.