

Härmed presenteras Årets Glögg 2018!

"Årets glögg, utan tvekan!"



Lilla Hyttnäs... årets glögg? - Absolut!

Chefredaktör Anders Enquist om

Lilla Hyttnäs Starkvinsglögg

En glögg med burgundisk vinfiness (trots den italienska vinbasen i glöggen...) och samtidigt med fötterna kvar i klassiskt glögglandskap. Ja, det är nog så jag i stora drag skulle vilja beskriva den här rakt igenom superba glöggen.

Och det känns underbart att i dessa glögnalkandes tider där diverse galet smaksatta och översöta saker väller över oss, konstatera just ordet klassisk i det här och samtidigt notera en fräsch nutida finesse i drycken. Klassiskt men inte bakåtsträvande eller mossigt. Det var länge sedan jag kände så snygga 15 procent i en glögg, som dessutom har med ordet "ekologiskt" på etiketten utan att jag blir det minsta störd över det.

"...en ytterst elegant struktur och där sötman är exakt balanserad..."

Starten inleder traditionsenligt och rent med inslag från russin, kardemumma och kryddnejlika. Vissa te- och vinbärs drag hintar också försiktigt i bakgrunden och ger en liten vink om vad som väntar i gom.

Och sedan, ja, Lilla Hyttnäs har en smakbild som är smått genialisk. Ungfruktstopparna vinbär, körsbär, jordgubbe visar mot alla odds upp ett fantastiskt moget samspel med de gamla gubbarna i laget, det vill säga de klassiska spelarna: kardemumma, mandel, russin och kryddnejlika. På topp ligger generationsbryggan apelsinifierad citrusfrukt och ruvar.

"...en rakt igenom superb glögg."

Det blir ett möte a´la Då & Nu med vinösa förtecken där slanka och silkiga tanniner ger en ytterst elegant struktur och där sötman är exakt balanserad i sin proportion.

Det är rakt igenom en alldeles lysande glögg som gör denna tidnings chefredaktör smått lyrisk faktiskt.

Den ger vindar om svunna tider men visar även en väg framåt. Hur snyggt är inte det?



Årets glögg, utan tvekan!

94 LGP

/ Livets Goda

Lilla Hyttnäs

Ekologiska Starkvinsglögg

Nr 71269, (75 cl), 99 kr, 15%

Glöggen kan ni beställa via Systembolagets beställningssortiment här >>

Så herr chefredaktör, hur intar vi denna glögg då på bästa sätt?

- Ja, personligen är jag ju gammalmodig och föredrar min glögg värmd på klassiskt vis kompletterat med lite skalad mandel och russin i glaset, det hör glöggen till och det gäller naturligtvis även med Lilla Hyttäs som dock även klarar sig utmärkt utan extra mandel och russin. De inslagen sitter redan så snyggt i benmärgen här. Men den här fina rackaren är ju väldigt trevlig även svalt serverad för den som föredrar det tillståndet. Och ett sista tillägg: svalt serverad så känns det som att den är alldeles perfekt att para ihop med julskinkan och rödkålen...