Lilla Hyttnäs Starkvinsglögg – En rakt igenom strålande och tidlös glögg!

För 3 år sedan var denna på plats, Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg. Livets Goda var snabba på att prova detta tillskott på glögghimlen, som bär Carl-Larsson gårdens namn i Sundborn, och resultatet var minst sagt tillfredställande; Årets glögg två år i rad – utan tvekan! Så hur står sig denna starkvinsglögg 2021?

LILLA
HYTTNÄS
C.I. GÅRDEN
SUNDBORN
EKOLOGISK STARKVINSGLÖGG

Chefredaktör Anders Enquist om Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg

Lilla Hyttnäs är tillsammans med några andra icke namngivna konkurrenter det bästa vi har att tillgå för närvarande under epitetet glögg. Det finns knapperligen annan glögg som når dessa nivåer som Lilla Hyttnäs når. Det spelar ingen roll hur konkurrenter smaksätter, trixar och flirtar med att göra glögg som blir till någon slags drinkglögg, Lilla Hyttnäs står där solid och vinnande i slutändan.

Lilla Hyttnäs årgång 2021 bygger på en vinbas av sangiovese från Marche i Italien från årgång 2020, som sätter en strålande körsbärsprägel i den klassiska glöggkostymen. Det blir vinöst utan att bli vinigt, det blir parant elegant utan att förlora rikedom och kraft. Varmt serverad strålar det bland annat med russin, mandel, kardemumma, kryddnejlika, svartpepparkorn och ingefära. Sötman är ypperligt balanserad och välburen och viss apelsinzest ger en smalt stram hinna och skapar en ypperlig fräschör. Allt är i ett harmoniskt samspel och inte ens varm förlorar glöggen det fina tannindriv som ger den nämnda eleganta slagsidan.

Visst är det en dryck som uppvärmd sitter som handsken på handen mörka höst och vinterkvällar, men vi har en klassiker som även hittar in resten av året, om man så nu känner för det.

Svalt serverad å andra sidan, får vi en vackert kryddad och mörkbärig vinglögg som har släktdrag med en bra port, och därmed hittar vi oändliga användningstillfällen året om, utan att Lilla Hyttnäs för en enda sekund vattnar ur sin lyskraft som julglögg. Bara det är en bragd i sig.

Det är rakt igenom en strålande och tidlös glögg!

Betyg: 94

Lilla Hyttnäs

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

Glöggen kan ni beställa via Systembolaget HÄR >>

Och för er som missat det föregående år, så tipsar här Anders om hur man intar denna glögg på bästa sätt:

Juliga Lilla Hyttnäs har som ovan nämnts en tidlös känsla då den ofrånkomligen framkallar smaklust för att i svalt tillstånd paras ihop med – till exempel – blue cheddar på pepparkaka eller annan ”grönmögelost” eller annan (julig)mat. I övrigt är jag också, svag för att inta min glögg värmd på klassiskt vis kompletterat med lite skalad mandel och russin i glaset, det hör glöggen till och med Lilla Hyttnäs Starkvinsglögg kör vi givetvis den varianten också. Faktum är också att den är utmärkt för nötallergiker. Det går utan problem att skippa mandeln då Lilla Hyttnäs har en mandelhint ingraverad i smaksättningen.

Mer fakta om Lilla Hyttnäs ekologiska starkvinsglögg

Lilla Hyttnäs är en traditionellt kryddad starkvinsglögg som är inspirerad av Carl och Karin Larsson där representanter från Carl Larsson-gården har varit delaktiga i smakprocessen. Det ursprungliga receptet är svenskt och kommer från Skåne, närmare bestämt Snälleröd, som är förfinat. Man har tillsatt apelsin från Ghana och ingefära från Sri Lanka i kryddblandningen. Vinbasen av sangiovese från Marche i Italien

är årgång 2020. För att få upp alkoholen i Lilla Hyttnäs har man använt en prisbelönt dulce cream från Bodegas Robles och tysk vetesprit. Socker från Brasilien, akaciahonung från Ungern och russin från Turkiet. Kardemumman kommer från Sri Lanka och kryddnejlikan från Madagaskar. Allt är ekologiskt och glöggen är certifierad.