

Winefinder släpper lyxiga vinterdrycken Capionium Glögg

Nu släpper Winefinder Capionium, en glögginspirerad dryck gjord på en portvin- och etanolbas tillsammans med en mängd olika och hemliga kryddor. Capionium är inspirerad av ett gammalt svenskt glöggrecept och kommer i en exklusiv 1-litersbutelj. Det här är inte bara en glögg utan mer en värmande vinterdryck.



Historien om Capionium tog sin början 1999. Daniel Capion, då nyutexaminerad farmaceut, hittade ett gammalt glöggrecept efter en svensk farmaceut och bestämde sig för att återskapa glöggen. Familj och vänner agerade testpanel och gensvaret från vinprovarna blev en rungande stor applåd. Sedan dess har det varit tradition i Daniels umgängeskrets att dricka denna unika glögg fram till jul.

Vad som då var okänt för provningsdeltagarna var att ett betydande blandningsfel hade smugit sig in i testvarianten samt att Daniel hade använt en annan tillgänglig ingrediens som saknades i den ursprungliga blandningen. Det felaktiga men utmärkta receptet anammandes naturligtvis till standard och resultatet är denna "glöggmutation" som idag kallas Capionium.

Jämfört med "vanlig" svensk glögg som är baserad på rött vin som sötats upp, så är denna glögg producerad med ett portvin som bas vilken blandas upp med bärсаft och ren alkohol.

Pris: 329 SEK / 1000 ml

Läs mer på [Campionium](http://Campionium.com) Capionium Glögg (winefinder.se)