

Stockholm 2018-11-12

Två svenska kulturarv möts i ett unikt glöggsamarbete!

Den anrika och klassiska restaurangen Ulriksdals Vårdshus, som ingår i restaurangkoncernen Svenska Brassierier vilka innehar sju välkända Stockholmsrestauranger, väljer att servera **Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg** till sina ca 17 000 julbordsgäster 2018.



Under hösten fick vi höra av Marie Grönlund, vår säljare & sommelier på Moestue, att de hade ett glöggprojekt på gång vilket gjorde oss nyfikna säger Rolf Nilsson, källarmästare på Ulriksdals Vårdshus. "När vi sedan fick prova Lilla Hyttnäs, höra historien och samarbetet med Carl Larsson-gården kände vi att detta var ett naturligt och menat samarbete. Lilla Hyttnäs har alla de klassiska smakattributen som vi tycker att en glögg skall ha. Att den dessutom är ekologisk och har en fräschhet med lite mindre socker är precis såsom vi på Ulriksdals Vårdshus vill att en traditionell glögg skall smaka"

Då vi har ett begränsat antal flaskor första året så har vi kommit överens med Ulriksdals Vårdshus att de får exklusivitet under 2018 med Lilla Hyttnäs på restaurangsidan berättar Magnus Stenberg, försäljningschef på Cask&Moestue. Att vi får förmånen att förena två svenska kulturarv som är så traditionellt förknippade med julen är en stor ära för oss fortsätter Magnus.

Lilla Hyttnäs är en traditionellt kryddad starkvinsglögg, inspirerad av Carl och Karin Larsson där representanter från Carl Larsson-gården har varit delaktiga i hel framtagningsprocessen. Det ursprungliga receptet är svenskt och kommer från Skåne, närmare bestämt Snällared och är förfinat i omgångar. Den slutliga blenden har den norske sommeliermästaren Christopher Moestue åstadkommit. Alla komponenter är ekologiska, glöggen har lägre sockerhalt och är givetvis certifierad.

Doften är klassisk med inslag av kardemumma, kryddnejlika, kanel, sura körsbär, russin, honung, ingefära och apelsinzest.

Smaken är intensiv men mjuk, med en balanserad sötma som bärs upp av en fräschör och saftiga körsbär, kardemumma, kanel och apelsin. Avslutet är långt, härligt kryddigt utan att bli sockerkladdig vilket varit viktigt i processen.

Lilla Hyttnäs, som även är namnet på Carl Larsson-gården i Sundborn, har varunr: 71269, pris: 99 kr, 750 ml, alk. 15%, finns i begränsad upplaga och lanserades 7:e november i beställningssortimentet.

För ytterligare information kring Ulriksdals Vårdshus kontakta: Rolf Nilsson: rolf.nilsson@ulriksdalsvardshus.se

För ytterligare information kring Carl Larsson-gården kontakta Chia Jonsson: cj@carllarsson.se

För ytterligare information kring glöggen, bilder eller prover kontakta Daniel Gyhlénus: daniel@moestue.se

