

Vinoplevelser

Hellstrøm Sommer Aquavit



Hellstrøm Sommer er fremstillet af Eivind Hellstrøm, som er en tv-personlighed med eget show og fremragende kok og ejer af 2 stjernet Michelinrestaurant.

Land
Norge

Type/Farve
Akvavit

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Akvavit

Serveringsforslag
Fisk - lys
Fisk - fede
Fisk (på grillen)

Vinifikation
Hellstrøm Sommer er produceret med håndplukkede, vilde urter fra skærgården i Grimstad. Et herligt destillat af ni forskellige lokale typer frø, lyng, tang og blomster fra norsk flora. Her er ikke brugt fadlagring, da man i stedet vil fremhæve de lokale råvarers karakter.

Smagekommentarer
Helt tilbage i hedensk tid, da vikingerne besejlede de norske fjorde med økser og pels, var det skik at brænde bål ved midsommernat. Det er årets korteste nat, med overtro, mystik og spådomme om alting fra kærlighed til stjernernes bevægelser. Man samlede planter og urter ved midnat, fordi deres magiske egenskaber lige på dette særlige tidspunkt kulminerede. Urterne samler man stadig, for de sikrer bl.a. en virkelig god akvavit. Hellstrøm Sommer har en herlig aroma, som giver mindelser om en mild, norsk sommerbrise og er oplagt til alle former for fiskeri. Hellstrøm Sommer er en klar akvavit krydret med indenlandske urter som tang, pors, lyng, fennikelblomst, anisfrø og kommen fra den mangfoldige flora fra



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN