



2019-10-08 19:39 CEST

## Lilla Hyttnäs - utsedd till årets glögg 2018 får distribution i ett antal butiker från november.

Efter 3 års diskussioner lanserades Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg förra året. Lilla Hyttnäs är namnet på Carl Larsson-gården i Sundborn och är en traditionellt kryddad starkvinsglögg med lite lägre sockerhalt, inspirerad av Carl och Karin Larsson. "Årets glögg, utan tvekan!", 94 Livets Goda Poäng. "Bästa glöggen på Systembolaget", Vinguiden.

**Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg**, varunr: 71269 | pris: 99 kr | 750 ml |  
alk. 15%.

Från och med i år så har Lilla Hyttnäs lyckats kvala in i ett antal Systembolagsbutiker och kommer att finnas tillgänglig från 1:a november. Finns den inte i just din butik så går det enkelt att beställa den dit.

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.

Servera gärna Lilla Hyttnäs varm med russin, skållade mandlar och en liten apelsinzest till glöggminglet. Goda tilltugg är hembakad pepparkaka med cheddarost precis som Carl och Karin serverade sin glögg, eller varför inte till salta mandlar. Ibland behöver man inte krångla till det.

"Det känns fantastiskt att vi har lyckats kvala in så snabbt från beställningssortimentet till att få distribution i ett antal Systembolagsbutiker. Den fräscha men traditionella smakprofilen med lite lägre sockerhalt verkar ha uppskattas av de som köpte Lilla Hyttnäs förra året säger Daniel Gyhlénius VD för Moestue Sverige. Självklart är vi också stolta över att få stödja Carl Larsson-gården ekonomiskt då släktföreningen inte får några bidrag eller subventioner från staten".

[Vinmagasinet Livets Goda](#) skrev så här, "I en klass för sig i årets sortiment med sin superklassiska kryddning, vinösa rödbärga stil och fina intensitet och väl avvägda sötma. Dessutom ett stänk tanniner vilket accentuerar fräschheten. Ekologisk sangiovese utgör basen".



[Vinguiden](#) skrev så här "Balanserad med frukttoner, fräsch, julkryddig i mer

återhållen, elegant stil, nötig. Julkryddor, inslag av nötter, torkad frukt, balanserad med relativt lång eftersmak i sötaktig stil. Skolexempel på en klassisk glögg".

För mer information eller varuprov vänligen kontakta Daniel Gyhlénus, [daniel@moestue.se](mailto:daniel@moestue.se).

---

På Moestue har vi en målsättning att leverera alkoholhaltiga drycker av högsta kvalité till den Svenska marknaden genom att ha ett nära, personligt & ansvarsfullt samarbete med alla våra producenter och samarbetspartners.

Fokus ligger på vin och då främst europeiskt från klassiska distrikt och områden. Men då inkluderande är ett vackrare ord än exkluderande, utesluter vi inga drycker oavsett var de kommer från. Kalla oss gärna en totalleverantör av smakupplevelser.

Våra partners är i huvudsak mindre familjeägda företag som delar vår idé om hållbarhet som ledstjärna. De flesta av dem tar hand om sin mark ekologiskt eller biodynamiskt redan idag och många andra arbetar för att lägga om sin produktion.

För mer information om Moestue eller våra producenter, gå in på [www.moestue.se](http://www.moestue.se)

## Kontaktpersoner



### **Daniel Gyhlenius**

Presskontakt

CEO & Partner Moestue Grape Selections

[daniel@moestue.se](mailto:daniel@moestue.se)

0705-981445

08-53033500



**Patrik Strandberg**

Presskontakt

Business Development Manager Beer & Spirits

[patrik@casksweden.se](mailto:patrik@casksweden.se)

0708-541303

08-53033500