



## Hellstrøm Aquavit

Akevitt / Norge / Grimstad

### Fakta

**Veil. pris horeca:** NOK. 327,20

eks. MVA

**Pris Vinmonopolet:** NOK.

409,90 inkl. MVA

**Best. nr. EPD:** 2656056

**Best. nr. SAP:** 9024937

**Vinmonopolnr:** 9957701

**Produsent:** Moestue Grape  
Selections

**Volum:** 70 cl

**Land:** Norge

**Sortiment:** Bestillingsutvalget

**Type:** Aquavit

**Råvarer:** Potet

**Passer til:** Storfe, Lam og sau,  
Lyst kjøtt, Svin, Ost, Fisk

### Opprinnelse

Da Hellstrøm Aquavit kom på markedet i 2012 solgte den seg inn i basisutvalget i løpet av bare noen få måneder. Og etterspørselen har ikke blitt mindre med årene - i dag er akevitten tilgjengelig i nesten 250 ulike Vinmonopol-utsalgssteder over hele landet.

Årsaken til at Hellstrøm opprinnelig hadde lyst til å lage en egen akevitt var for å sette større fokus på norske råvarer og mat- og drikke tradisjoner, og det var viktig for ham å lage et ekte tradisjonelt produkt av norske råvarer med godt håndverk og fokus på kvalitet. I likhet med ham selv har akevitten en sterk personlighet, samtidig som den er like elegant og forseggjort som rettene han tryller frem på kjøkkenet.

Flasken har et moderne og innovativt uttrykk, og stikker seg tydelig ut i polhyllene. Den oppfattes som maskulin og solid, samtidig som den er velutformet og vakker. Flasken har for øvrig falt i særdeles god smak hos det norske designmiljøet, og har blant annet vunnet en gullmedalje i designkonkurransen Visuelt. Her ble den omtalt som et "ærlig og usminket stykke arbeid med gjennomarbeidede detaljer og referanser til kokkekunst". Hos denne akevitten er det råvarene, innholdet og smaken som teller, og designet viser tydelig at det er kvaliteten på produktet som står i sentrum.

### Fremstilling

Fremstillingen gjøres hos Det Norske Brenneri, og akevitten er laget av norske poteter som moses, gjæres og destilleres til en nøytral råsprit. Denne rektifiseres og blandes med et krydderdestillat basert på Hellstrøms egenutviklede krydderblanding bestående av blant annet



karve, anis, stjerneanis, sitrus, appelsin, fennikel, koriander, einebær og paradiskorn, som er maserert i noen dager med sprit og vann på pot stills. Til slutt modnes akevitten på 500 liter store oloroso-fat med ulik alder, noe som gir den en rundere og mer kompleks smak.

## Smaksbeskrivelser

Gyllen farge. Ren, mild og delikat duft av karve, søt lakris, fennikel, tørket sitrusskall, urter, oloroso, tre og sjø med florale og urtepregede toner, samt innslag av nellik, vanilje og lær.

En frisk, fruktig og aromatisk akevitt med en myk, kremete og rund munnfølelse, harmonisk og integrert alkohol og en rik, kompleks og fylldig smak av moden sitrusfrukt, anis, havsalt og tørr sherry som munner ut i en lang, elegant og konsentrert ettersmak med toner av karve og sitrus.

## Bruksområde

Hellstrøm ønsket å lage en frisk og allsidig akevitt, med mer eleganse og sitruspreg og mindre karvepreg enn det mange andre norske akevitter har.

Akevitten hans er dermed strålende til sommermat som grillet makrell med remulade og barbecuemarinerte spareribs, og til koldtbord med retter som røkelaks med dill, syltede grønnsaker, rødbetsalat, rugbrød og alle typer marinert sild. Den er også nydelig til norsk tradisjonsmat som fenalår, fårrikål, rakfisk og smalahove, samt til oster som munster og comté. Ikke minst er den selvsagt en klassiker til julemat som lutefisk, svineribbe og pinnekjøtt.

Akevittens sitrus- og karvearomaer gir den dessuten et friskt uttrykk som gjør den perfekt som ingrediens i cocktails og drinker.

## Annet

Akevitten kan drikkes romtemperert, men server den helst kjøleskapskald i små tulipanformede glass. Temperaturen stiger raskt i glasset, og den får dermed automatisk en fin kjellertemperatur som gjør den avkjølende til maten, samtidig som den ikke er for kald.