

Malenes Gløgg



Bag den lyse etiket af Malenes Gløgg gemmer sig en hvidvinsgløgg, som er tilsmagt med æbler og julens krydderier. En drik, hvor sødme og syre er perfekt afstemt.

Æblerne tilfører gløggen friskhed, der fuldender et harmonisk og vinøst udtryk.

Æblet hører til vintertiden, og sammen med krydderier som orangeskal, kardemomme og ingefær, skaber det en frugtig balance i den varme vin.



Malenes Gløgg



Bag den blå etiket af Malenes Gløgg gemmer sig en rødvinagløgg, som er tilsmagt med blåbær, tranebær og julens krydderier.

En drik, der giver plads til den rene smag af vin, hvor sødmen er afstemt og lettet i sit udtryk.

Blåbærret tilfører en rankhed og balance, der fuld-ender et meget harmonisk og vinøst udtryk.

Tranebærret tilføjer friskhed og afbalancerer den krydrede smag fra kanel, nelliker og orangeskal.



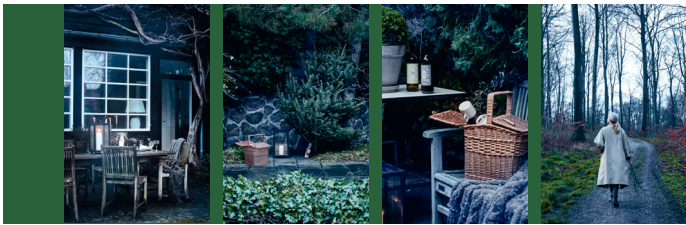
Malenes Gløgg



Bag den bordeaux-farvede etiket af Malenes Gløgg gemmer sig en rødvin-gløgg, som er til-smagt med kirsebær og en krydderblanding, der gør den drikbar fra oktober til marts.

Den er lettet i sin sødme, så den fremstår som den tørreste af mine gløgg. Lidt på linje med en Glühwein, som vi kender fra vinterhalvåret længere sydpå.

Fra mine unge år som vinkyper kender jeg en del til kirsebærret, da vi på min lære-plads producerede en af Danmarks mest solgte kirsebærvine.



Malenes Gløgg



Bag den grønne etiket af Malenes Gløgg gemmer sig en ALKOHOLFRI æblegløgg, der skaber den gode smag helt uden alkohol.

Æblegløggen er brygget af danske æbler og til-smagt med appelsin, abrikos, ingefær og vanilje. Mit fokus er rettet mod, at smagsoplevelsen skal være noget andet og mere end varm most.

Æblegløggen blandes og smages til hvert år, da æblehøsten falder vidt forskellig ud.

Gløggen er ufiltreret og har derfor bundfald. Dette forsvinder, så snart man varmer den, eller blot ryster flasken før brug.