



KVALITÉ & KÄNSLA!



Övrigt vin

## Hvonn Njól

Hvonn



Pris 189 kr  
nr VO0201 - 750 ml

**Ursprung** Norrland

**Alk. halt** 0%

**Dryckesmakare** Simon Quartey och Gustav Enerlöv

**Information** Njól är ett fornnordiskt ord för mörker och det är just de mörka vintermånaderna i Sverige som inspirerade att skapa denna dryck. Serveras kyld vid 10-12 grader.

**Från naturen** Aroniabär, blåbär, röllika, tallbarr och ljung

**Karaktär** I denna dryck får skogens mörka bär sällskap utav vilda blommor och kryddiga örter. Njól har en har en fyllig karaktär, en viss pepprighet, mjuka tanniner och örtiga inslag.

**Tillverkning** Drycken skapas genom att brygga en bas utav vilda örter, blommor och blad som sedan kompletteras med kallpressade bär- och fruktmuster. Därefter balanseras dryckerna ytterligare med övriga ingredienser för att uppnå den önskade karaktären.

**Passar till** Rätter av nöt, vilt och rotfrukter likväl som till grillat eller som sällskapsdryck. Ett utmärkt alternativ till alkoholfritt rödvin.

## Om producenten

Hvonn är resultatet av en strävan efter att skapa genuina alkoholfria drycker inspirerade av nordisk natur och kultur. Genom "Det Vilda Skafferiet™" har Hvonn genom åren byggt upp en god kännedom om vår nordiska floras smaker, dofter och aromer. Hos Hvonn är därför varje flaska en berättelse, där de låter våra årstiders säregna utbud av smaker och aromer återspeglas i dryckernas karaktär.

Komplexiteten i dryckerna bygger således på deras kunskap och bakgrund inom gastronomi och bar med vårt nordiska kulturarv i åtanke. Tillsammans med det som de själva hämtar från naturens skafferier och noggrant utvalda ekologiska råvaror, representerar Hvonn drycker av kompromisslös kvalitet likväl som ett genuint hantverk.

Hvonnns ambition är att skapa alkoholfria drycker med liknande struktur och komplexitet som man finner i exempelvis vin. De har därför valt att ta hänsyn till markörer såsom tanniner, fruktsyra och fyllighet i skapandet. Då en viktig utgångspunkt har varit att dryckerna skall kunna fungera som ett utmärkt komplement till mat, har dessa punkter varit av stor vikt att ta hänsyn till.

Deras drycker skapas genom att brygga en bas av utvalda vilda örter, blommor och blad som sedan kompletteras med kallpressade bär- och fruktmuster. Därefter balanseras dryckerna ytterligare med övriga ingredienser för att uppnå den önskade karaktären.