



LINDEMAN'S

FOUNDED BY DR HENRY LINDEMAN IN 1843

Rykande drinktrend på frammarsch

Lindeman's presenterar värmande vindrinkar inspirerade av vinterns smaktrender

I december kommer Sveriges populära boxviner, Lindeman's Shiraz Cabernet och Lindeman's Chardonnay, i en limiterad förpackningsdesign inspirerad av den svenska vintern. Förutom att avnjuta vinerna som de är eller till en god måltid ser Lindeman's fler användningsområden – inte minst under den stundande vintersäsongen. I linje med rådande drink- och smaktrender presenterar Lindeman's två inspirerande och nyskapande recept på varma vindrinkar. Bakom recepten står Ludvig Grenmo, barchef på Linje Tio och en av Sveriges främsta drinkmakare.

Varma vindrinkar i spännande smakkombinationer är en trend på stark frammarsch, där man gärna experimenterar med olika smaksammansättningar för att skapa en personlig drink. Drinkexperten Ludvig Grenmo har utifrån de senaste smaktrenderna tagit fram två varma vindrinkar, en med Lindeman's Shiraz Cabernet och en med Lindeman's Chardonnay.



– När jag skapat drinkarna har jag utgått ifrån vinernas olika fyllighet och karaktär och adderat ingredienser som har den rätta sötman och kryddigheten. Rödvinssdrinken har en klassisk bas med en twist av rooibos-te och lakritsrot, medan vitvinssdrinken har en mer trendig smakkombination av passionsfrukt, äpple och lagerblad. Båda drinkarna passar på såväl middagsbjudningen som framför brasan efter en dag i skidbacken, säger Ludvig Grenmo, barchef på Linje Tio, Tjoget i Stockholm.

Ludvigs tips för varma vindrinkar

Viktigt att tänka på när man mixar egna varma vindrinkar är att vinet får en helt annan smakprofil när det värms upp, vilket gör att man får experimentera för att hitta de rätta smakerna. För en lyckad vindrink är det centralt att hitta balansen mellan det söta och kryddiga – det får varken vara för kryddigt eller för sött. Det är också viktigt att välja rätt vin och Lindeman's boxviner har en bra balans och struktur som är enkla att integrera med vinterns smaktrender.

– Det är kul att DIY-trenden syns allt mer i drinkens värld. Personligen tycker jag att det är mycket roligare och framförallt godare att mixa sina egna varma vindrinkar än att köpa färdig glögg. Jag föredrar också att veta exakt vad drinkarna innehåller, att jobba med bra råvaror och ingredienser är a och o för att lyckas. Dessutom är det spännande att experimentera med oväntade smakkombinationer, säger Ludvig Grenmo.

Smaktrender vintern 2015/16

Klassiska smaksättare av varma vindrinkar är pomerans, kanel, nejlika och kryddpeppar. När det kommer till smaktrender 2015 är ingefära, lakrits, bär samt färska och torkade frukter (dadlar, aprikoser, persikor, grapefrukt och äpple) populära smaksättare. Även kryddor som kardemumma, chili och lagerblad är på frammarsch. Att smaksätta drinkar med te, såväl rött, vitt som svart, är också i ropet. När det kommer till sötningsmedel är det honung, agave och rock candy som ligger i tiden.



LINDEMAN'S

FOUNDED BY DR HENRY LINDEMAN IN 1843

Lindeman's Limited Edition Design

Designen till de två lådvinerna, Lindeman's Chardonnay och Lindeman's Shiraz Cabernet, har inspirerats av svensk vinter. Lindeman's Limited Edition Design lanseras i december i Systembolagets ordinarie sortiment och finns tillgänglig under en begränsad period. Lindeman's Chardonnay kostar 229 kronor och har artikelnummer 16457. Lindeman's Shiraz Cabernet kostar 239 kronor med artikelnummer 16460. Båda boxarna är på 3 liter.

För mer information vänligen kontakta:

Sara Dahlén, Marknadsansvarig för Lindeman's i Norden

Tel: +46 766 399 700

Mail: sara.dahlen@tweglobal.com

För högupplösta bilder eller produktprover, kontakta:

Amanda Elefelt

Tel: + 46 733 48 47 00

Mail: amanda.elefelt@cohnwolfe.com

För högupplösta bilder:

<http://www.mynewsdesk.com/se/treasurywineestates>

Om Lindeman's viner:

Lindeman's är ett av Australiens äldsta vinföretag och etablerades redan 1843 av den brittiska läkaren Henry John Lindeman. Hans filosofi var att göra okomplicerade viner som alla tycker om. Än idag arbetar vinmakarna på Lindeman's enligt grundarens devis och företaget är känt världen över för att producera viner av högsta kvalitet. Lindeman's viner introducerades i Sverige 1988 och är idag ledande inom både flask- och bag-in-box segmentet på den svenska marknaden. Sedan 2006 tillhör Lindeman's australiensiska Treasury Wine Estates. www.lindemans.se

Om Treasury Wine Estates:

Treasury Wine Estates producerar internationellt storsäljande vinvarumärken som, Penfolds, Lindeman's, Beringer, Wolf Blass, Rosemount, Wynns Coonawarra Estate och Matua. Portföljen innehåller även lokala prestigeviner som Stags' Leap, Chateau St Jean och Etude i Kalifornien samt Saltram, Coldstream Hills och Devil's Lair i Australien. Företaget producerar årligen 35 miljoner lådor vin från totalt 12 000 hektar vinodlingar. Treasury Wine Estates har över 4 000 anställda i 12 länder och omsätter 2 miljarder AUD. www.tweglobal.com



LINDEMAN'S

FOUNDED BY DR HENRY LINDEMAN IN 1843

RECEPT PÅ LINDEMAN'S VÄRMANDE VINTERDRINKAR

Ludvig Grenmo, barchef på Linje Tio i Stockholm, har tagit fram två inspirerande recept - ett med Lindeman's Shiraz Cabernet och ett med Lindeman's Chardonnay.

Lindeman's Fireplace Dream

Ludvig: "I den här värmande rödvinsdrinken har jag valt att inkludera smaker som är lite i ropet när det kommer till smaksättningar – vilket innebär att jag valt att jobba både med sötma, syra och olika kryddor. Exempelvis lakritsen ger en häftig kombination till Lindeman's Shiraz Cabernet och går bra ihop med det söta från Rock candy-sockret. Även sötman från aprikos och teet passar väldigt bra ihop med vinet och de övriga ingredienserna. Klassisk rödvinsdrink med en twist helt enkelt!"

75 cl Lindemans Shiraz Cabernet
10 cl Rock candy-kryddat sockerlag
3 st Torkade aprikoser
1 st Lakritsrot
2 gram Rooibos-te
10 cm stång Kanel
10 st Nejlika
15 st Kryddpeppar
Skal från 1 apelsin
10 skivor Ingefära



Gör så här:

Värm upp vinet till 75 grader och lägg därefter till alla ingredienser. Värm sedan upp till 90 grader och låt kryddorna mjukna upp i ca 10 min. Innan servering, låt svalna några grader så att det inte bränns. Servera, gärna gärna med lite extra bitar torkad aprikos.

Lindeman's Caribbean Snow

Ludvig: "Detta är en mer publik och trendig vindrink. Passionsfrukt är ovanligt i varm dryck men väldigt gott! Passionsfrukt tillsammans med kanel gör att det blir en lite karibisk smak. Lagerbladet är också fantastiskt – när det hettas upp får det all form av fruktighet att smaka som nyplockat, vilt och äkta. Dessa ingredienser i kombination med Lindeman's Chardonnay skapar en fräsch och spännande vindrink."

75 cl Lindemans Chardonnay
8 cl Agavesockerlag
3 st Passionsfrukt
10 cm stång Kanel
Skal från 1 citron
2 st Äpple
5 blad Lagerblad

Gör så här:

Värm upp alla ingredienser med vinet till 85 grader i 10 min. Servera direkt.

