

BLOSSA 2024 ÄR EN SAGOLIK WHISKYRESA

MED RÖKIG SMAK OCH TONER AV SJÖGRÄS



Efter en resa genom årets smakdestination Skottland fylls Blossa 24 med rök och skotsk mystik. Här får två hantverks- och dryckes-traditioner mötas där Blossas klassiska glöggkryddor blandas med äkta skotsk whisky och en salt förnimmelse av sjö och hav. Efter förra årets succé återvänder årgångsglöggen även i år i en alkoholfri variant.

För årets glögg reser Blossa till Skottland och hämtar inspiration från dess dramatiska natur, höga berg, låga slätter och bottenlösa sjöar. På vägen stannar vi till vid Loch Ness, där sjöodjuret Nessie gömmer sig i djupet, innan vi når slutdestinationen Edinburgh. Skottlands huvudstad är som tagen ur en saga fylld av mystik, historia och med en dryckes-tradition som går lika långt tillbaka i tiden som vår svenska glögg.

Blossa 24 är en vit starkvinsglögg där den klassiska kryddblandningen förgylls med rökig, skotsk whisky och avrundas med algen dulse, som tillför sälta och umami. Whiskysmaken förhöjer karaktären i glöggens ursprungliga sötna och rökigheten gifter sig särskilt väl med kryddnejlikan. Sjögräsmaken från algen är en blinkning till legenden om sjöodjuret som gömmer sig på den snåriga botten av Loch Ness djup och just algen dulse återfinns längs med Skottlands vackra kust. Den magiska atmosfären från det skotska höglandet ligger också till grund för designen och illustrationen på årets flaska.

– Precis som vår svenska glöggtradition är whiskyn en viktig del av Skottlands historia och kulturarv. Årets glögg blir därmed en hyllning till dryckeshantverket. När vi experimenterade med smakerna visade det sig att whiskyn inte bara var ett spännande inslag utan den

harmoniserade också utmärkt med kryddorna i glöggen, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa.

Den alkoholfria årgångsglöggen gör comeback

Efter förra årets debut kommer även årets årgångsglögg i en alkoholfri tappning. I Blossa 24 Alkoholfri har glöggkryddorna dragit i whisky för smak och vinet har sedan avalkoholiserats. Detta gör att smak och karaktär bibehålls på bästa möjliga sätt även efter att alkoholhalten på 0,5% säkerställts.

Så serverar du Blossa 24 enligt Blossas Chief Blender

– Allra bäst serveras den som du serverar din whisky – i ett lågt whiskyglas rumstempererad eller med en stor isbit. Som tilltugg föreslår jag något salt snarare än sött, till exempel nötter, säger Åsa Orsvärn.

Blossa 24 kommer som en starkvinsglögg (15%) och en alkoholfri glögg (0,5%), båda i 750 ml glasflaska. Starkvinsglöggen finns i Systembolagets beställningssortiment från den 11 september för 145 SEK (artikelnummer 73844-01). Den alkoholfria släpps 1 november på Systembolaget för 95 SEK, samt hos NK Stockholm; på ROT Butik & Kök i NK saluhall på nedre plan. Under november och december kommer man under utvalda lördagar kunna få sin alkoholfria flaska graverad i varuhuset om man köpt den hos ROT. Precis som förra året kommer Blossa alkoholfri även vara en del av NK:s julskyltning på Hamngatan i Stockholm.

För mer information, vänligen kontakta:

Emelie Eriksson, Senior Brand Manager, Blossa,
070-374 41 96, emelie.eriksson@anora.com

Rebecka Lindberg, Jung Relations,
+46 70 895 29 92, rebecka.lindberg@jungrelations.com

BLOSSA

Pressbilder finns att ladda ner [här](#).