

BLOSSA 2025 TAR OSS TILL ALPTOPPARNA

DEN FÖRSTA ÅRGÅNGSGLÖGGEN NÅGONSIN GJORD PÅ RÖDVIN



Årets glögg förflyttar oss till böljande snödalar och barrklädda bergstoppar för att slutligen landa i Alperna. Ända sedan starten av Blossas över 20 år gamla tradition av årgångsglögg har en röd variant varit starkt efterfrågad bland glöggfantaster, och i år är det för första gången dags. Glöggen är en hyllning till det traditionsenliga glühwein – självklart med en twist signerad Blossa.

Att Blossas tidigare årgångsglögg baserats på vitt vin har sin förklaring: Blossa använder enbart naturliga ingredienser. När Blossa smaksätter sin glögg, med exempelvis hallon, används enbart riktiga bär i extraheringen. Inga genvägar tas. Det gör det betydligt mer utmanande att få smakerna att träda fram i en glögg baserad på rödvin, där vinets kraftiga karaktär lätt kan ta över. Men i år har Blossa tagit sig an utmaningen och resultatet är deras första årgångsglögg baserad på rött vin.

– Glögg och glühwein är nära besläktade. Den mindre söta glühwein har för oss svenskar en stark koppling till tysktalande länder – inte minst Alperna, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender på Blossa. Alperna känns som en perfekt destination för Blossa, både på grund av släktskapet och för att den majestätiska, snöbeklädda bergskedjan verkligen väcker nyfikenhet och vintrig äventyrlust.

Blossa 2025 är en starkvinsglögg gjord på rött vin som får sin karaktär från citronzest, torkade pomeransskal och granskott. Lite enbär har tillsatts för att förhöja smaken av skog. De knallgröna granskotten är Blossas hyllning till de natursköna och friska alpmiljöerna, som i denna glühweinstolkning kombineras med Blossas traditionsenliga glöggkryddor. Som vanligt har kryddorna fått macerera och lagra i minst fem månader, innan de blandats med övriga ingredienser.

Glöggmugg i samarbete med Rörstrand

Till årets upplaga av årgångsglöggen lanseras en unik glöggmugg, framtagen i samarbete mellan Blossa och det anrika porslinsvarumärket Rörstrand. Med snart 300 års erfarenhet av tidlös svensk design och formgivning delar Rörstrand samma känsla för tradition och kvalitet som Blossa. Muggen pryds, likt flaskan, av ett motiv inspirerat av Alpernas landskap.

– Glöggmuggen är inte bara perfekt att värma händerna kring under årets kyliga dagar, utan också är en utmärkt gå bort-present till värden eller värdinnan på vinterns glöggmingel, säger Emelie Eriksson, senior global brand manager på Blossa. Vi är väldigt stolta över detta samarbete, och vem vet, kanske kan det kommande år bli ett lika eftertraktat samlarobjekt som årgångsglöggen själv.

Tips för Blossa 2025

– Årgångsglöggen kan drickas varm eller kall. Personligen föredrar jag den kall fram till första advent. Efter det rekommenderar jag att glöggen dricks varm, likt en klassisk glühwein ur mugg. Prova gärna att servera glöggen ihop med saffransmunkar eller struvor, tipsar Åsa.

Blossa 25 kommer som en starkvinsglögg (15%) i Systembolagets beställningssortiment från den 10 september för 149 SEK (artikelnummer 72190). Den alkoholfria glöggen släpps den 1 november på Systembolaget för 95 SEK, samt hos NK Stockholm; på ROT Butik & Kök i NK saluhall på nedre plan. Glöggmuggen i samarbete med Rörstrand säljs som 2-pack för 595 SEK hos Cervera från 16 oktober, där även Blossas alkoholfria årgångsglögg kommer att finnas tillgänglig. Muggarna kommer också att finnas hos andra utvalda återförsäljare. Blossa och Rörstrand kommer att synas i NK:s julsyltning på Hamngatan i Stockholm från den sjunde november.

För mer information, vänligen kontakta:

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

Ida Vesterlund, Senior Brand Manager, Blossa,
070-750 24 02, ida.vesterlund@anora.com

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

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

BLOSSA