

# BLOSSA 23 RESER TILLBAKA TILL PLATSEN DÄR ALLT BÖRJADE: GAMLA STAN I STOCKHOLM

ÅRETS GLÖGG SMAKAR HALLON OCH HUMLE



I år firar Blossas årgångsglögg 20 år genom att resa hem och inspireras av Gamla stan, platsen där den allra första Blossa-flaskan tappades för över 100 år sedan. Blossa 23 är en vit starkvinsglögg med smak av friska hallon och blommig humle och en hyllning till Blossas rika hantverkshistoria. Unikt för jubileet är att Blossa även lanserar en efterlängtd alkoholfri årgångsglögg. Båda flaskorna lyser bokstavligen upp i vintermörkret. Släck ljusen, så får du se!

Bland Sveriges äldsta gator och torg, där pubar trängs med färgglada hus i slingrande gränder, hittar vi platsen där den första Blossa-flaskan tappades år 1895. Än idag är all Blossas glögg gjord på samma hemliga grundrecept, en unik kryddblandning som lagras i månader och vin från noga utvalda vingårdar. Det är kärleken till hantverket som gjort Blossa till en älskad tradition, och det är denna historia, Blossas egna, som utgör inspirationen för årgångsglöggen 2023.

För tjugo år sedan lanserade Blossa sin första årgångsglögg som en modern tolkning av Blossas hantverkstraditioner. Sedan dess har man rest världen runt för att hitta nya smakkombinationer och varje år får flaskorna dessutom en ny unik design, vilket gjort dem till ett eftertraktat samlarobjekt. De senaste åren har Blossa besökt länder som Hawaii, Italien och Indien, men i år är Sverige inspirationskällan.

I Blossa 23 tillför hallon en lekfull bärighet till glöggen, vars sötma balanseras av humle som blir extra tydlig i eftersmaken. Humlens toner fångas särskilt bra upp av nejlikan från glöggkryddorna, som tillsammans bjuder på en spännande kombination.

– Jag har tagit fram alla årgångsglöggar sedan starten, och det känns fint att under jubileet resa tillbaka till där allt började. Stockholm har en rik bryggerikultur, där humle spelat en viktig roll, från dåtidens populära svagdricka till dagens mikrobryggerier. Om sensomrarna kom Mälarborna in till Gamla Stan och sålde färskplockade hallon, ett bär vi odlar i Sverige sedan medeltiden, säger Åsa Orsvärn, Blossas Chief Blender.

## En efterlängtd alkoholfri glögg

I år kommer Blossas årgångsglögg för första gången, utöver den traditionella starkvinsglöggen, också i en alkoholfri tappning. Årgångsglöggen blir därmed tillgänglig för fler, och alternativen till glöggbordet ännu större.

## En (själv)lysande flaskdesign med en historia

Runt flaskan för Blossa 23 får vi en inblick i Blossas historia som börjar 1895 i en vinhandel på Stora Nygatan i Gamla Stan, där kryddorna lagras och glöggen tappas. Vi tas sedan hela vägen till en julmarknad på Stortorget över 100 år senare, till vår tid, där samma glögg serveras en stjärnklar vinternatt. Designen bjuder dessutom på en extra överraskning, då flaskans detaljer lyser i mörkret – precis som gatlyktorna i Gamla Stan – när du släcker lyset.

## Så serverar du Blossa 23

Glöggen passar att avnjutas både varm och kall. För fler serveringstips från Blossas Chief Blender, se [här](#).

Blossa 23 återfinns både som en starkvinsglögg, med en alkoholhalt på 15 volymprocent, och en alkoholfri glögg. Båda i 750 ml glasflaska. Starkvinsglöggen finns i Systembolagets beställningssortiment från den 13 september för 139 SEK (artikelnummer 59858-01). Den alkoholfria släpps 1 november på Systembolaget för 95 SEK, samt hos NK Stockholm; på ROT i NK saluhall på nedre plan.

För att fira jubileet så kommer Blossa alkoholfri årgångsglögg också vara en del av NK:s julskyltning på Regeringsgatan i Stockholm. Avtäckningen sker på skyltsöndagen 19 november och finns sedan tillgänglig december ut. För den nostalgiske så finns alla tidigare årgångsglöggar utställda nere i saluhallen.

## För mer information, vänligen kontakta:

Emelie Eriksson, Senior Brand Manager, Blossa,  
070-374 41 96, [emelie.eriksson@anora.com](mailto:emelie.eriksson@anora.com)

Joacim Börjesson, Jung Relations,  
072-398 25 01, [joacim.borjesson@jungrelations.com](mailto:joacim.borjesson@jungrelations.com)

# BLOSSA

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