



Produkttyp: Glögg Volym: 500 ml  
Alkoholhalt: 21 %  
Producent/varumärke: Blossa  
Förpackning: Flaska 500 ml  
Sockerkhalt: 159 gram/liter  
Veganvänlig: Ja

# Blossa Trestjärnig Guld

**Pris inkl. moms**  
91,00kr

**Systembolaget nr.**  
96517

## Beskrivning

Blossa Trestjärnig Guld har en stor och eldig doft med inslag av russin och kryddnejlika. Smaken är fyllig, söt, eldig och kryddig med markerad cognacskarakter och inslag av nötter och kryddnejlika.

## Produktion

Blossa \*\*\* Guld spetsad med cognac har vi gjort av starkvin, glöggkryddor och finaste cognac. Det ger en torrare smak och stor doft med balanserad kryddton och markerad cognacskarakter.

## Kul att veta

Blossa glögg är en framgångssaga utan motstycke, med ett unikt recept som i närmare 150 år varit en välbevarad hemlighet. Kärlek till hantverket, känsla för kvalitet och de finaste råvarorna har gjort Blossa till en älskad jultradition – år efter år. All glögg i Blossafamiljen utgår från samma grundrecept. Den unika kryddblandningen med bland annat kryddnejlika, kardemumma och ingefära kommer från utvalda odlare i länder som Kina och Guatemala. Kryddorna provas och köps in under perioden augusti-september året innan aktuell julsäsong. Kryddorna extraheras i sprit under fyra veckor, därefter följer en tre månaders mognadslagring av kryddblandningen. Basvinet i all Blossaglögg kommer från noga utvalda europeiska vingårdar. Vinerna som används ger glöggen sin typiska karaktär av torkad frukt och russin. För att få till den rätta sötman tillsätts socker av finaste kvalitet producerat av sockerbetor. Åsa Orsvärn är chief blender för Blossa glögg. Sedan slutet av 90-talet har hon med stor framgång och passion blandat Blossa glögg, och är en av världens främsta inom sitt gebit. Åsa vet vad som krävs för att ta fram en glögg med perfekt balans, ljuvlig kryddning och äkta julkänsla.

Alla Blossas produkter kräver mycket tid och kärlek från Åsa innan hon fått till den perfekta blandningen. Hemligheten är att hon blandar glögg på vin av hög kvalitet och noga utvalda kryddor. En rad olika mindre extraktioner görs, vilka jämförs med tidigare års blandningar. På så vis säkerställer Åsa att den sensoriska profilen är identisk från år till år.