

Premiär för Glöet White Sparkling Glögg.

Succén med Glöet, en färdigblandad dryck som består av glögg och mousserande vin, följs nu upp med en vit mousserande glögg!



I Sverige har trenden att själv blanda glögg och bubbel fått namnet "Glubbel" i folkmun. Namnet Glöet är en ordlek där man förenar ordet glögg och namnet på en känd Champagne (som inte har något att göra med innehållet i flaskan).

Den 30 oktober lanseras Glöet White Sparkling Glögg i Systembolagets beställningssortiment. Smaken är fräsch, fruktig och kryddig och förutom de traditionella glöggkryddorna har den smak av rostat äpple.

En fördel med att köpa en färdigblandad dryck istället för att blanda glögg och bubbel själv är att Glöet innehåller betydligt mindre socker.

Tidigare i oktober, innan den ens hunnit börja säljas, vann Glöet White Sparkling Glögg en silvermedalj i "Glass of Bubbly" som är en internationell tävling för Champagne och mousserande viner.

Glöet White Sparkling Glögg ska inte blandas ihop med [Glöet White Sangria](#) som började säljas i Sverige 2017 och som är en mer sommarbetonad dryck.

[Läs intervju med Anette Raunio som är en av grundarna av Glöet >](#)



Glöet White Sparkling Glögg

Systembolagsnummer: 77404

99,00 kr

Ett festligt alternativ till glögg, och en trevlig fördrink under hösten. Om du vill kan du piffa till utseendet på drinken genom att tillsätta kanelstång, stjärnanis och äpple i glaset.



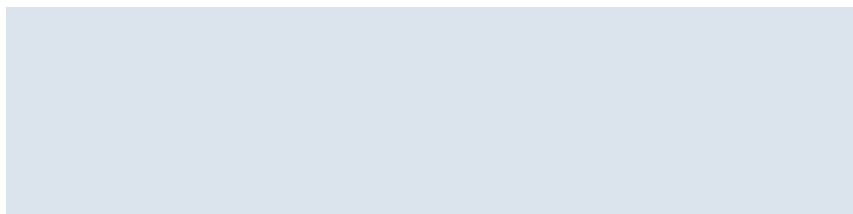
Glöet Sparkling Glögg

Systembolagsnummer: 77160

99,00 kr

Den röda varianten av Glöet börjar säljas i de flesta Systembolagsbutiker den 1 november.

Mer om Glöet och Glubbel:





Glöet - ett festligt alternativ till glögg med mindre socker.

Vid juletid för fem år sedan bjöd Anette och Juha-Matti Raunio sina vänner på glögg toppat med mousserande vin. Det blev starten för Glöet och succén följs nu upp med en vit bubblande glögg!

Läs mer



Glubbel.

Har du testat det senaste inom glögg-trenden? Glubbel är den nya drinken som förgyller julmyset.

Läs mer



Blossa Sparkling & Spices inleder glubbelsäsongen.

En fräsch och fruktig bubblande dryck där glöggkryddor förenas med mousserande vin. Smak av kanel, kardemumma, kryddnejlika och en frisk ton av citrus.

Läs mer
