

BRÄNNLAND ISCIDER

Sött vin

Brännland Iscider 375ml 2024

Brännland

FINE WINE

Pris 299 kr
nr 291802 - 375 ml

Ursprung Norrland Skåne

Vinmakare Andreas Sundgren och Harry O´Reilly

Alk. halt 9.5% **Totalsyra** 14 **Restsocker** 130

Äppelsorter Mutsu, Belle de Boskoop, Cox, Gloster och Red Gravenstein

Information Med hjälp av den norrländska vinterkylan koncentrerar Brännland must från svenska äpplen och jäser den söta musten till ett isvin med lika delar friska äppelaromer, syra och sötma. Brännland Iscider presenterar stolt nästa årgång av vinet som serverades på Nobelbanketten 2022. Årets iscider är elegant med lättare sötma, frisk syra och tydliga äppeltoner, något som karaktäriserar alla viner i årgången oavsett etikett. Jäsningarna, som genomfördes helt med vild jäst, var starka och snabba vilket i någon mån förändrar det färdiga vinet och bidrar med bredd, framförallt i smaken. Årgång 2023 buteljerades i juni 2024.

Övergången till spontana jäsningar påbörjades brett 2020 med den första årgången av Brännland Apple Ice och är nu integrerad i hela produktionen, inklusive flaggskeppet Brännland Iscider. Drick nu eller lägg undan i ett decennium eller mer.

Karaktär Färgen är lätt gyllene inslag av halm. Doft av vita blommor, fläder och citrus. Smaken är söt och elegant med friska inslag.

Vinifiering Musten pressas och koncentreras sedan av den norrländska vinterkylan. Brännland Iscider 2023 jäser med den naturligt förekommande jästen i musten och i vineriet.

Passar till Serveras kyld i 8-12 grader, till desserter, gärna med inslag av äpplen och bär, ank- och gåslever och lagrade ostar.

Om producenten

Brännland Iscider grundades 2010 i Vännäsby utanför Umeå med visionen att skapa världens bästa dessertvin. Med en unik västerbottnisk terroir, och viner som görs av endast två element; svenska äpplen och norrländsk kyla, är Brännland Iscider redan ansedd som en av världens bästa isciderproducenter och har prisats mångfaldigt. Senast med fem guldmedaljer av IWSC - International Wine & Spirit Competition och som första svenska vin som serverats på Nobelbanketten. Brännland Isciders viner finns också representerade på trestjärniga Michelin-restauranger världen över, bland annat The Fat Duck utanför London, Arzak i San Sebastian och Hotel De Ville Crissier nära Lausanne.
Brännland is cider producerar hantverksmässig iscider helt baserad på 100% äppelmust utan smak- eller färgtillsatser. Produktionen finns i Västerbotten och deras mål är att skapa en iscider som gör avtryck i hela världen. Iscider är ett sött vin och startade sin historia i början av 1990-talet i Quebec, Kanada. Bolagets produktion i Vännäsby utanför Umeå är belägen på latitud 63 grader, i höjd med Trondheim, Island och Alaska - vilket gör Brännland Iscider till en av världens nordligaste vinproducenter. Resultatet blir en äkta norrländska terroir som perfekt matchar den nordiska gastronomin.
På bara tio år har Brännland Iscider gått från en inledande produktion på 500 flaskor till idag 65 000 flaskor årligen med representation på världens bästa restauranger. Där finns vinerna att hitta bredvid kollegorna och legender som Chateau d'Yquem och Egon Müller, från Sauternes och Mosel.