

BRÄNNLAND ISCIDER

Sött vin

Brännland Iscider Essence Fatlagrad 187ml 2023

Brännland

Pris 199 kr
nr 7634504 - 187 ml

Ursprung Norrland Skåne

Vinmakare Andreas Sundgren och Harry O´Reilly

Alk. halt 9.5%

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 Cider avsätter varje år en del av sin iscider för fatlagring. 24 månader på fat mjukar upp och integrerar den höga syran och de friska äppeltonerna med restsötman vilket skapar en fördjupad, mer komplex iscider, mörkare i både färg och smak.

Karaktär Färgen är ljust gyllene och skiftande i bärnsten. Doften består av mogna äpplen med inslag av fat och karamell och smaken påminner om mandel och madeleine-kaka med ett relativt torrt avslut.

Vinifiering Musten pressas och koncentreras av den norrländska vinterkylan. Efter jäsning lagras vinet 24 månader på Barriquer.

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.