

BRÄNNLAND ISCIDER

Sött vin

Brännland Iscider Facit 375ml 2022

Brännland

FINE WINE LAGRINGSBAR

Pris 299 kr
nr 7522902 - 375 ml

Ursprung Skåne

Vinmakare Andreas Sundgren och Harry O´Reilly

Alk. halt 11% **Totalsyra** 14,5 **Restsocker** 165

Äppelsorter Mutsu, Cox Orange, Kim, Gloster och Belle de Boskoop

Information Brännland Iscider Facit är ett sammarbete mellan Brännland iscider och Facit bar i Umeå. Verksamheterna har följt varandra under samma decennium och har båda tagit del i att förändra dryckes-Sverige. Facit kan serveras som ett dessertvin på egen hand eller användas i cocktails. Iscider Facit passar till mörk sprit och kan lyfta en lagrad svensk sprit till oanade höjder.

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. Drick nu eller lägg undan i ett decennium eller mer.

Karaktär Färgen är av genomskinlig bärnsten likt en solnedgång över Umeälv. Doften påminner om nygräddad äppelpaj och smaken är otroligt frisk och syrlig med en trevlig touch av vanilj.

Vinifiering Musten pressas och koncentreras sedan av den norrländska vinterkylan. Sedan jäser den med naturligt förekommande jäst.

Lagring Brännland Iscider Facit har lagrats i ett 500 liters ekfat från stockinger under ett år.

Passar till Kan serveras som ett dessertvin på egen hand eller som ett frisk och fruktigt inslag i cocktails.

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.