



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sött vin

## Brännland Ember Äppelglögg 500ml 2024

Brännland



Pris 189 kr  
nr 9034102 - 500 ml

**Ursprung** Norrland Skåne

**Druvor** Äppelsort

**Vinmakare** Andreas Sundgren och Harry O'Reilly

**Alk. halt** 12% **Totalsyra** 14 **Restsocker** 135

**Äppelsorter** Mutsu, Cox, Röd Gravensteiner, Gloster, Kim, Belle de Booskop

**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. Alkoholerna i Ember uppnås med hjälp av jäsning i kombination med en mindre tillsats av äppeldestillat från Tevsjö destilleri. Tillsammans utgör det Brännlands version av en traditionell äppelglögg som för tankarna till den kontinentala glühwein-tradition. Förutom kryddningen i Ember finns inga tillsatser såsom socker eller färgämnen. Från och med årgång 2022 genomfördes jäsningen med endast naturligt förekommande jäst.

**Karaktär** Stor, söt och kryddig doft av äpple, kanel, nejlika, citrus, kardemumma och fat. Smaken är mogen med toner av kryddnejlika och apelsinskal i kombination med röda äpplen och karamelliserat socker. En lagom sötma som balanseras av den friska syran och ett kryddigt avslut.

**Vinifiering** Musten pressas och koncentreras av den norrländska vinterkylan. Alkoholerna i Ember uppnås med hjälp av jäsning i kombination med en mindre tillsats av äppeldestillat.

**Passar till** Värm som en traditionell glögg eller drick den kall med lite is.

## 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 gastronomi.

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.