BRÄNNLAND ISCIDER

Sött vin



Brännland Iscider Spirit

Brännland

FINE WINE LAGRINGSBAR

Pris 995 kr
nr 3497801 - 750 ml

Ursprung Norrland

Druvor Äppelsort

Vinmakare Andreas Sundgren och Harry O´Reilly

Alk. halt 17.5%

Äppelsorter Mutsu

Information Brännland Iscider Spirit består av en koncentrerad iscider kompletterad med ett destillat av samma iscider. Det här är isciderns mest koncentrerade kärna i en flaska, isciderns själ om man så vill. Därav namnet.

För fem år sedan började Brännland jäsa alla viner med den jäst som finns naturligt på äpplena och i den råa äppelmusten. Det förändrade i grunden iscidern och gjorde bland annat att de riktigt söta musterna inte jäste lika kraftfullt och utvecklade mindre alkohol än de gjort tidigare. Det här blev starten för samarbetet med Boge Bränneri, en småskalig destillatör på Gotland. 2021 fortfierades de första 600 litrarna söt iscider med äppeldestillat från Boge och nu släpps äntligen de 900 första flaskorna. En non vintage, där det äldsta vinet legat på fat i fyra år.

Karaktär Djupt mörk i färgen, bärnsten. Koncentrerade toner av äpple i doften, eleganta fattoner med en mörkt söt kryddighet, karamell och kola. Väl integrerad balans mellan restsocker, syra, fat och alkohol. Mjuka smaker av sött, friskt äpple och ett långt avslut som domineras av syra och röda äpplen.

Vinifiering Koncentrerad iscider som fortifieras med äppeldestillat. Non vintage, där den äldsta cuvéen legat på fat i fyra år. Lagring på små 112 liters fat från Stockinger, utan upptoppning. Restsocker 240 g/liter som matchas med en härlig syra, ger Spirit ett näst intill torrt avlsut.

Passar till Avec efter middagen, till desserter. Går alldeles utmärkt att lagra, länge.

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.