

BRÄNNLAND ISCIDER

Sött vin

Brännland Apple Ice 1500ml 2024

Brännland

Pris 549 kr
nr 7623906 - 1500 ml

Ursprung Norrland Skåne

Druvor Mutzu, Äppelsort

Alk. halt 9.5%

Äppelsort: Mutsu 100%

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.

Målet när Apple Ice togs fram var att skapa Brännlands motsvarighet till en tysk Auslese i balans och kropp. Den lägre koncentration ger utrymme för en blommigare, mjukare profil väl lämpad för vår och sommar. Äpple Ice framkallar lätthet och ljus, vår och sommar, snarare än de mörka, tunga smaker och dofter av sen höst och vinter som associeras med Brännlands traditionella iscider. Vinet är gjort av 100% svenska äpplen. Apple Ice är god att dricka nu men har även god lagringspotential.

Karaktär Färgen är kristallklar i lätt rött guld. Doften är söt och mycket frisk med inslag av citrus och mineral. Smak av röda äpplen, citrus och honung.

Vinifiering Musten pressas och koncentreras sedan av den norrländska vinterkylan.

Passar till Serveras kyld i 8-12 grader, som aperitif, till ostron, lagrade ostar och lätta, friska desserter.

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.