



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sött vin

## Brännland Iscider Axelstorp 375ml 2022

Brännland



Pris 399 kr  
nr 9288602 - 375 ml

**Ursprung** Norrland Skåne

**Vinmakare** Joel Welander

**Alk. halt** 7% **Totalsyra** 18,7 **Restsocker** 182

**Äppelsorter** Lika delar Ingrid Marie och Aroma

**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.

Fruktträden på Axelstorp planterades strax efter andra världskriget och odlingen ägs och drivs idag av Magnus Nilsson. Magnus Nilsson är kanske mer känd som kocken som satte den berömda restaurangen Fäviken på världskartan. Idag driver Magnus fruktodlingen Axelstorp på Bjärehalvön och det är han som levererat äpplen till Brännland Iscider Axelstorp.

Axelstorp fokuserar uteslutande på att producera frukt till kvalitativ ciderproduktion genom att medvetet sänka odlingens produktionsvolym. Det ger mindre skördar men i gengäld betydligt högre socker och aromkoncentration i frukten. En del av frukten från Axelstorp kan ha så mycket som 40% högre socker jämfört med samma fruktsorter från odlingar i samma område. Drygt 800 flaskor producerades av årgång 2022.

**Karaktär** Djupt gyllene färg och doft av koncentrerat äpple, karamell, citrus och fläder. Smaken är djup och koncentrerad med äppelsötma som kompletteras med en lång syra, lätta tannintoner och ett nästintill torrt avslut.

**Vinifiering** Musten pressas och koncentreras sedan av den norrländska vinterkylan. Efter det jäser koncentratet med endast naturligt förekommande jäst.

**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.