

VINUNIC

BRÄNNLAND ISCIDER 2017

Art. nr 94037

Pris 1.299 kr

Storlek 1500 ml

Producent Brännland cider

Ursprung Sverige

Varukategori Söta viner

Certifiering Vegan

Förlutning Naturkork

Alkoholhalt 9%

Totalsyra 17 g/l

Restsocker 170 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär UTSEENDE: Lätt gyllene, briljant klarhet. DOFT: Hallon, våta stenar i vårregn, persika, och rosenblad. SMAK: Blank, mjukt viskös, josiga mogna jordgubbar, vattenmelon, mörka körsbär med en lätt fräsch avslutning med toner av honung.

Tillverkning Musten till Brännland Iscider pressas i december och koncentreras sedan med hjälp av den naturliga vinterkylan i vår del av Sverige. Koncentratet som startar på en sockerhalt av 34-36 Brix jäser sedan i 10-12 veckor och lagras på ståltank i tre månader för att sedan buteljeras.

Lagring Svalt och mörkt. Stor lagringspotential.

Passar till Serveras kyld till ostar, desserter med inslag av äpplen och bär, ank- och gåslever.

Om producenten

Svenska äpplen i det renaste, ljuvaste uttrycket

Brännland Cider grundades för tio år sedan och producerar iscider (ett sött stilla dessertvin utvecklat i början av 1990-talet i Quebec, Kanada) och framställs av 100% svenska äpplen pressade på plats i Vännäsby tillsammans med den naturliga vinterkylan.

Brännland Iscider serveras på Sveriges och världens bästa restauranger tillsammans med legender som Yquem och Müller, finns i Systembolagets fasta sortiment och exporteras till ett tiotal nationella marknader inklusive Storbritannien, Tyskland, Schweiz och USA. 2021 tilldelades bolaget IWSC:s första iscider-trofé och utsågs till världens bästa ciderproducent.

Parallellt med produktions och försäljningsexpansionen etablerar bolaget världens nordligaste kommersiella äppelodlingar.

Odlingarna är början på en ny jordbruksgren i norra Sverige, starten på en ny nordisk vintradition med nordliga äpplen som bas och en skyddad ursprungsbeteckning för svensk iscider. En vision med kraft att leva och utvecklas i ett sekel och mer.

