

P. PERNILLA. PERLE.

P – Perle, Pärlande & Pernilla. En halvtorr, frisk cider med lätt kolsyra. Ciderns halvtorra karaktär gör att den lämpar sig i många olika smakkombinationer. Som aperitif, kombinerat med asiatisk mat, över tunga kontinentala fläskrätter och till dessert.

Pernilla Perle 2018 har fått jäsa spontant på ståltank under 10 dagar och resultatet är en lätt mousserande cider med lite mer restsocker än Perle brukar ha med en rund, fruktig och inbjudande profil.

UTSEENDE: Blekt gyllene. Lätt äppelgrön ton.

DOFT: Melon, äppelskal.

SMAK: Moget äpple, ingefära, persika, rund söt, sammetsmjuk textur. Josig, mogen stenfrukt på avslutningen.

ALKOHOLHALT: 7,5%

RESTSOCKER: 65 gr/liter

BUTELJERAT: 2019

ÅRGÅNG: 8.000 flaskor 375 ml ml – 12 flaskor/kolli

SERVERINGSTEMPERATUR: 8-10 grader

LAGRING / FÖRVARING: Utvecklas positivt över tid. Drick nu eller lagra 3-5 år.

MED MAT: Lätta desserter, asiatiska rätter, sushi, traditionell centraleuropeisk husmanskost, aperitif.

Innehåller sulfiter • Contains sulfites • Enthält Sulfite • Contient des sulfites



”Brännland Cider Pernilla Perle är en kärleksförklaring. Till min hustru Pernilla och till svenska äpplen.

Pernilla Perle är en halvtorr, elegant och lätt pärlande cider gjord på 100% svenska äpplen med ett unikt svenskt uttryck”.

Andreas Sundgren Graniti, VD/Cidermakare



BRÄNNLAND CIDER

www.brannlandcider.se | Beställningar: order@brannlandcider.se