

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.

Årets Pernilla Perle utmärker sig från tidigare år med en torrare, klarare äppelton och mer uttalade tanniner. 2017 var ett av dom tuffaste åren för svensk äppelodling på många decennier med frost och hagel under våren. Som ett resultat av det har årets skörd givit en elegant, karg och mer komplex stil jämfört med tidigare år. Balansen mellan socker, alkohol och frukt har i årets upplaga av Pernilla Perle fått sällskap av en botten och längd som lovar gott för framtida lagring och utveckling.

UTSEENDE: Lätt mousserande, kristallklar gyllene.

DOFT: Nektarin, päron, äppelblom, honung med vinösa toner.

SMAK: Päron, mogna äpplen, apelsin, mandel och ljusa körsbär. Lätt men dröjande struktur med grepp. Avslutas med sötma balanserad av syra och struktur.

ALKOHOLHALT: 8%

RESTSOCKER: 41 gr/liter

BUTELJERAT: 2018

ÅRGÅNG: 20.000 flaskor 750 ml – 12 flaskor/kolli

SERVERINGSTEMPERATUR: 8-10 grader

LAGRING / FÖRVARING: Utvecklas positivt över tid.

Kan drickas direkt eller lagra upp till 24 månader.

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



BRÄNNLAND CIDER

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