

BRÄNNLAND ISCIDER 33 °BX

Med hjälp av norrländsk vinterkyla koncentrerar vi must från Svenska äpplen och jäser den söta musten till ett isvin med lika delar friska äppelaromer, syra och sötma.



BRÄNNLAND ISCIDER 33° BX – 2017

ALKOHOLHALT: 9%

RESTSOCKER: 175 gr/liter

TOTAL SYRA: 22 gr/liter

BUTELJERAT: September 2018

ÅRGÅNG: 12.000 flaskor à 375 ml – 6 flaskor/kolli

90 flaskor à 1500 ml – 1 flaskor/kolli

SERVERINGSTEMPERATUR: 8-12 grader

LAGRING/FÖRVARING: Svalt och mörkt. Stor lagringspotential.

MED MAT: Ostar, desserter med inslag av äpplen och bär, ank och gåslever.

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

BESTÄLLNINGAR: order@brannlandcider.se

BRÄNNLAND ISCIDER. ETT ISVIN SKAPAT AV SVENSKA ÄPPLEN & NORRLÄNSK VINTERKYLA.

SMAKNOTER

Smaknoter före buteljering september 2018.

UTSEENDE

Gyllene, klart bärnstensfärgad.

DOFT

Persika, lychee-frukt, aprikos, honungs och vaniljtoner.

SMAK

Körsbär, äppelskal, blodapelsin, mango som avslutas med klar syra och kvardröjande tanniner.

KOMMENTARER TILL SMAKNOTERNA

Andreas Sundgren Graniti, Brännland Cider

2017 års iscider presenterar sig som en stor och mogen årgång redan från start. Vid pressningen var musten kraftfull och vi beslutade oss tidigt för att inte jäsa isciden för långt. Restsockret och den höga syran gör att årgången kommer att utvecklas mycket bra i ett längre perspektiv.

Precis som 2016 så har 2017 jästs delvis i fat och Brännland Cider kommer gradvis att utöka fatanvändningen vid jäsning under kommande år.



BRÄNNLAND CIDER

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