



BRÄNNLAND ISCIDER FATLAGRAD BARRIQUE 2016

Med hjälp av västerbottnisk 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 FATLAGRAD BARRIQUE 2016

ALKOHOLHALT: 11%
RESTSOCKER: 168 gr/liter
TOTAL SYRA: 20 gr/liter
BUTELJERAD: 2018
ÅRGÅNG: 10.000 flaskor 187 ml – 6 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 sulfitos

FÖRFRÅGNINGAR: order@brannlandcider.se

UTSEENDE

Klar bärnstensfärgad.

DOFT

Dadlar, toffee, honung, vanilj, äppelpaj, sandelträ, mandel.

SMAK

Plommon, körsbär, fikon, karamell, rostade mandlar, bakade äpplen. Lysande syra i avslutningen med en större struktur som botten, rik, djup frukt karaktär.

KOMMENTARER TILL SMAKNOTERNA

Andreas Sundgren Graniti, Brännland Cider

Brännland Cider avsätter varje år en del av sin iscider för fatlagring. 12 månader på fat mjukar upp och integrerar den höga syran och de friska äppeltonerna med restsötman vilket skapar en fördjupad, mer komplex iscider, mörkare i både färg och smak. 2016 års iscider karaktäriserades av mycket hög syra. Efter 12 månaders lagring har syran rundats av och balanserats fint mot restsöcket. För att integrera isciderens naturliga komponenter ytterligare har vi lagrat med blandade fat från franska använda 225 liters ekfat samt nya och använda 500 liters fat. Brännland Iscider kan drickas för sig själv väl kyld eller ackompanjera desserter & lagrade ostar.

 **BRÄNNLAND CIDER**

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