

Die perfekte Apéro-Überraschung.











Süsswein · Schweden · Schweden



Brännland Cider

süss

CHF 13.60 statt CHF 17.00

-  Schweden
-  Schwedische
-  Apfelsorten
-  Jetzt bis 2021
-  10 - 12°C
-  2.0
-  75cl (CT-6)
-  SWE.248504.
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



17 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Süssweinalternative aus dem hohen Norden mit lebendigem Körper.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zum Apéro, zu leichten asiatischen Speisen, Sushi und Süssspeisen.

Degustationsnotiz

Helles, brillantes Strohgelb. Intensiver, ausgeprägter Duft nach frischem Apfel, Zitrusfrucht und würzigen Noten. Am Gaumen dann ein sanfter, weicher Auftakt. Der Körper ist lebendig, crispy und saftig. Die Süsse ist leichtfüssig und bietet einen erstklassigen Kontrast zur Säure.

Infos zum Produzenten

Brännland Cider: Die Süsswein-Alternative aus dem hohen Norden. Die Domäne Brännland, nahe Umeå in Nordschweden, ist nach der Heimatortschaft des Erfinders Andreas Sundgren benannt und liegt rund 650 Kilometer nördlich von Stockholm. Die Vision «einen der besten Iscider der Welt» zu produzieren, verfolgt er seit dem Jahr 2010 kompromisslos. Die Grundlagen sind der Ursprung und das spezifische Geschmacksprofil sowie die jeweiligen Wachstumsbedingungen der schwedischen Äpfel. 18 verschiedene Apfelsorten aus Nord- und Südschweden vereint Andreas zu dieser innovativen Süsswein-Alternative. Nicht zuletzt durch den Gewinn internationaler Wettbewerbe und vieler Auszeichnungen gewann Brännland Iscider international schnell an Bekanntheit. Mit Brännland Iscider begeistern Sommeliers schon heute in der Weinhauptstadt London ihre Gäste. Das Know-how für die Produktion von Iscider haben nur wenige Spezialisten. Im Jahr 2017 konnte der Visionär Andreas Sundgren den

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Kellermeister David Bruin gewinnen. David ist gelernter Winzer und Önologe und eignete sich seine Erfahrung bei den namhaften US-Produzenten 1911 Ciders und Speciality Ciders an. Zudem ist Markus Lundén, Winemaker beim renommierten Weingut Georg Breuer im Rheingau, in beratender Funktion bei Brännland tätig. Diese Spezialität haben wir Markus Utiger zu verdanken, der für seinen vorzüglichen «Utiger» Blaufränkisch aus dem österreichischen Burgenland bestens bekannt ist.