

*Auf Augenhöhe mit ganz grossen Süssweinen.*

Süsswein · Schweden · Schweden












## Brännland Cider

2017

süss

CHF 39.00

-  Schweden
-  Schwedische Apfelsorten
-  Jetzt bis 2028
-  10 - 12°C
-  11.0
-  37.5cl (CT-6)
-  SWE.250358.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl



19 | 20

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

Ein Iscider, der auf Augenhöhe mit ganz grossen Süssweinen steht.

#### Genussempfehlung

Passt hervorragend zu Ziegenkäse, gereiftem LeTivaz oder Lebkuchenaromen. Brännland Iscider wird am besten wie ein klassischer Süsswein zelebriert.

#### Degustationsnotiz

Brillantes Goldgelb. In der Nase komplexe Aromatik nach reifem Apfel, Zimt, Rosinen, Quitten und getrockneter Aprikose. Dieses vielschichtige Aromaspiel wird durch leichte Karamellaromen unterstrichen. Der Auftakt ist weich und saftig, wieder Aromen von Apfel, Bergamotte, dezent Blütenhonig und Zimt. Die Balance von Süsse (151g Restzucker) und Säure ist äusserst verspielt. Der Iscider ist überhaupt nicht klebrig und zeigt sich klar. Der Abgang ist sehr langanhaltend. Ein Iscider, der auf Augenhöhe mit ganz grossen Süssweinen steht. Der Iscider verfügt je nach Jahrgang über moderate 10-12%vol. Alkohol.

#### 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

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

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 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.