

Brännland Cider släpper Brännland Iscider 2019

Brännland Cider släpper, i början av juni, sin senaste årgång av Brännland Iscider, den iscider som bolaget har producerats längst och som får betraktas som kärnan i den portfölj som från och med innevarande år fokuseras på endast iscider.



Årgången är ett avsteg från tidigare år såtillvida att 2019 skiljde sig markant från 2018 som äppelår i Sverige. Där 2018 var varmt och generöst på alla sätt, en rekordskörd, var 2019 det motsatta, svårt vårväder vid blomning och pollinering, en svag skörd. 2019 var som en suck, en utandning, från äppelträd som året innan hade producerat den bästa svenska äppelskörden på decennier. Även äppelträd behöver vila.

Andreas Sundgren, grundare, Brännland Cider:

Som en konsekvens av skördeförhållandena fick vi en betydligt mindre volym äpplen att arbeta med 2019 så för att balansera råvara, arbetsinsats och färdigt vin beslutade vi oss för att extrahera vårt råmaterial på lägre sockerhalt än normalt.

Resultatet är en iscider som också är ett avsteg men vi tror inte att det avsteget är tillfälligt. 2019 års iscider presenterar sig som ett vin ännu närmare isciderens kärna, eller själ om man så vill, och vi är mer än nöjda med att stanna i det nya uttrycket.

Vid buteljering är 2019 ett lätt och skirt vin som just nu visar mer vita blommor än tung äpplighet.

Drickbart direkt men med stark integritet. Trots årgångens lätthet bär den på god koncentration.

Vi har valt att buteljera vinet ganska knutet för att det ska få än mer livslängd på flaska.

Joel Welander, Vinmakare:

Årgången är årgångarnas Greta Garbo. Elegant och skyggt men också kraftfullt och komplext. De något lägre sockerhalterna för året ger vinet ett distinkt uttryck, nästan som ett njutningsfullt litet bett. En njutning att servera nu och med sannolikhet flera decennier framåt.