

Brännland Cider släpper den kryddade iscidern, äppelglöggen, EMBER

Den 5:e november släpper Brännland Cider Ember, en kryddad iscider tänkt att drickas kall, varm eller som en del av en cocktail under årets kallare månader.



BRÄNNLAND ISCIDER EMBER

KRYDDAD ISCIDER
ÄPPELGLÖGG
SPICED ICE CIDER

BERGAMOTT

Brännland Cider EMBER släpps i det exklusiva sortimentet och kommer att finnas på hylla i ett 50-tal Systembolag över hela landet men också vara beställningsbar till samtliga Systembolags-butiker.

Andreas Sundgren, grundare, Brännland Cider:

Vi ville göra en kryddad iscider som ligger nära den tyska glühwein-traditionen utan att kompromissa med det vår iscider är. En äppelglögg 2.0 om man så vill. Kryddningen har skett med småskaligt producerat glühwein-destillat, toppat med Bergamott från ekologiskt producerad eterisk olja. I botten ligger en blend av fatlagrad iscider från 2018 och ståltankslagrad 2019. På det har vi adderat en liten mängd äppeldestillat, destillerat av vår gode vän Jonas Larsson på Tevsjö destilleri från en cider producerad av oss. Som helhet är EMBER väl igenkänningsbar som en iscider men med en säsongs-twist adderad.

Artikelnummer Systembolaget 9430002, pris 189 kr

Brännland Cider Ember på Brännland Ciders web.