

## Imponerande från Västerbotten - Livets Goda provar Brännland Iscider

### 2016 Brännland Iscider 33 Brix (nr 1918, 375 ml, 249 kr)



Aprikos och äpplesmos tillsammans med riktigt färska, kylda, mustiga röda äpplen med florala inslag. Underbar syra med mustig juicy som uppträder både sött och stramt torrt på en och samma gång. En elegant, fyllig, rik och driven cider med stor komplexitet och torr stringens. Andreas på Brännland gör det här riktigt bra, det är så otroligt gott. En balansakt värt att notera stort! Det här går vi igång på kraftigt! 95 poäng!

### 2015 Brännland Iscider Fatlagrad Barrique (nr 76345, 187 ml, 149 kr)



Komplex och underbar arom med mogen fallfrukt, bruna äpplen och knäck. I den rika, stora sötman så finns det en stram, mineralisk ådra som gör det hela väldigt fräscht, torrt och komplext. Det är tveklöst cider men vi finner även hintar som drar åt Sauternes-hållet. Ytterligare cider från Brännland som gör att vi ödmjukt beundrar det Andreas gör. Alla borde köpa och dricka det här! Denna känns komplett på alla sätt och vis i genren som den jobbar inom. 98 poäng

(Denna har sedan i maj varit slutsåld, men från och med nästa vecka finns den återigen på Systembolaget)

### Pernilla Perle (nr 11812, 375 ml, 49 kr / 82020, 750 ml, 99 kr)

Lätt knäckiga toner och mogna äpplen men med ungdomlig lyster. En publikare variant från Brännland, men det är publikt i Armanikostym. Torr, ren och fräsch med pigg frukt, stenig tanninstruktur och småkryddig med vindar från kanel. En riktigt god cider som dricks idag, likväl som vi tror att den kan lagras en tid. 93 poäng



Vi passade på att fråga Andreas om hur han själv tycker att han cider ska intas, och vi har svårt att inte hålla med honom på det svaret;

- Den bästa smak-kombinationen för iscider är en stor kupa, en fåtölj, en brasa och en sovande fågelhund vid fötterna...

Mer inspiration, produkter och information om Brännland Cider finner ni **på hemsidan här >>**