



2014-09-10 11:34 CEST

Inför släppet av Brännland Iscider 2013. Årets lektion: Tid.

Vi kan äntligen ge ett första besked om när årets Brännland Iscider släpps!

Sommaren har varit fantastisk för alla semesterfirare. För oss innebar de varma sommarveckorna en lång kamp med att hålla värmen nere i cideriet under jäsningsprocessen. Det gick men krävde intensivt arbete. Nu står vi inför att buteljera de första 2500 flaskorna om några veckor. De kommer att vara tillgängliga på Systembolaget och till restaurangerna i slutet av oktober.

Stilen på årets iscider kommer att vara något annorlunda än fjolårets, men på

ett bra sätt. Den varma våren gjorde det svårt att extrahera must med en så hög sockerhalt som vi ursprungligen hade tänkt oss. Resultatet är i gengäld en cider som visar upp mer komplexitet. Även om det inte går att säga helt säkert ännu så tycks det som om den lägre sockerhalten släpper fram mer äppeltoner, framförallt i eftersmaken. Sockret är helt enkelt mindre i vägen för frukten.

Vi tror att stilen med ett lägre startsocker kommer att vara mer representativ för vår iscider i framtiden. Naturen har än en gång styrt oss och cidern mot vår kärna. Det finns många lärdomar från årets extraktion och jäsning men den viktigaste är nog TID. Vid varje enskilt vägskäl har tid och tålamod löst de flesta av våra frågeställningar och i den mån vi har haft dem, problem. Inget nytt för vinmakare i etablerade traditioner men en läxa som bara kan förstås genom praktisk handling.

Om några veckor publicerar vi etiketter och årgångsinformation och ser oerhört mycket fram emot era reaktioner inför årets Brännland Iscider.

/Andreas Sundgren

Med svenska äpplen & norrländsk kyla ska brännland cider skapa en exklusiv iscider för en krävande internationell marknad. Begynnelsen på en nordisk vintradition.

Brännland Cider startade 2010 som en dröm om att göra cider på Norrlandsäpplen. Efter två års försök, misslyckanden och nya upptäckter kom vi till slutsatsen att svenska äpplen i kombination med det kalla norrländska klimatet lämpade sig allra bäst för att framställa Iscider, eller som den kallas i sitt ursprungsland, Cidre De Glace.

Kontaktpersoner



Andreas Sundgren

Presskontakt

VD/cidermakare

andreas@brannlandcider.se

070 345 85 95