



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Pernilla Perle 2016

PRODUCENT:	Brännland	FRUKT:	Äpple
HEMSIDA :	www.brannlandcider.se	ALKOHOL:	8 %
OMRÅDE:	Västerbotten	SOCKER:	56 g
JORDBRUK:	Konventionell	SYRA:	12 g
FÖRSLUTNING:	Kronkapsyl		

OM VINET

- DOFT:** Intensiv ren doft av röda äpplen med inslag av kvitten
- SMÅK:** Fruktigt och äppelfriskt vin med balanserad sötma. Halvtorr, elegant och lätt pärlande.
- VINIFIERING:** Äpplena pressas och får sedan ligga i 1000liters cisterner utomhus och när sedan temperaturen understiger en viss antal grader och tid så fryser vattnet i musten och sockerhalten koncentreras. Den koncentrerade musten jäses sedan långsamt under temperaturkontroll på ståltank i 20 dagar. Kolsyran från jäsningsen behålls i musten genom mekanisk kallfiltrering.
- PASSAR TILL:** Som apertif, till anklaver, asiatiska rätter med sötma och hetta, eller rejäla fläskrätter som glaserad grissida.



OM PRODUCENTEN

Brännland Cider startade 2010 som en dröm om att göra cider på Norrlandsäpplen med sin koncentrerade smak och friska syra. Brännland Cider producerar hantverksmässig cider helt baserad på 100% äppelmust utan smak- eller färgtillsatser. Äpplena har sitt ursprung både i Skåne och Norrland. Brännland kombinerar vinteräpplen plockade i Västerbotten med äpplen från det skånska äppelriket. Brännland Cider arbetar kontinuerligt från år till år med att förfina den blandning av äpplen som formar cidern.