



'Fatlagrad Barrique' 2016 - 0,2 l Brännland Cider

Der Cider, der aus der Kälte kommt! Dieser Apfel-Eiswein ist eine absolut seltene und unglaublich geschmackvolle Rarität aus Nordschweden!

Weintyp	Süßwein
Weingut	Brännland Cider
Region	Northern Sweden
Rebsorte(n)	Apfel
Geschmack	süß
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	11 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,2



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Ice-Cider oder Cidre des Glaces ist eine Spezialität, die zunächst typisch für die kanadischen Provinz Québec war. Inspiriert vom deutschen Eiswein, pflückt man die Äpfel für den Ice-Cider erst bei länger andauernden Nachttemperaturen von unter minus zehn Grad Celsius. Denn auf diese Art bleibt beim Auspressen der Äpfel das Wasser gefroren und ein extrem konzentrierter Nektar ist das Ergebnis. Die Kunst, daraus einen verführerischen fruchtsüßen Dessertwein zu vinifizieren, hat Brännland Iscider in Nordschweden perfektioniert. Unter der kompetenten Anleitung eines Rheingauer Winemakers entsteht hier ein im Barrique gelagerter Apfel-Eiswein, der es von der Raffinesse her locker mit einem edlen Sauternes oder einer deutschen Trockenbeerenauslese aufnehmen kann!

Tasting Note

Und genauso verführerisch sieht er mit seiner goldgelben Farbe und den brillanten Reflexen auch aus. In der Nase manifestieren sich reife Fruchtaromen wie getrocknete Apfelringe, Apfel-Crumble und Apple-Pie. Dazu feiner Vanilleduft, und mildes Zimtgewürz. Am Gaumen ist der Ice-Cider sehr dicht, fast ölig und von intensiver üppiger Frucht geprägt, die von einer eleganten, frischen Apfelsäure hervorragend balanciert wird. Das Finale ist enorm lang und komplex.

Passt zu

Brännland Iscider 'Fatlagrad Barrique' 2016 ist ein hervorragender Begleiter für festliche Desserts mit Äpfeln und Beeren, Ziegen- und Blauschimmelkäse und er passt ausgesprochen gut zu Foie gras.

Weingut

Die Ciderkellerei Brännland Cider ist nach ihrem Heimatort benannt, der nahe Umeå in Nordschweden liegt. Das liegt rund 600 Kilometer nördlich von Stockholm. Andreas Sundgren Graniti gründete Brännland Cider im Jahr 2010 mit dem Ziel, einen der besten Ice-Cider der Welt zu produzieren. In seinem ersten Jahrgang produzierte er testweise 500 Flaschen und konnte die Produktion seitdem auf 40.000 Flaschen ausbauen. Brännland verkauft vorwiegend in Schweden, doch der Export entwickelt sich sehr gut. Nicht zuletzt durch den Gewinn zahlreicher internationaler Wettbewerbe und Auszeichnungen kommt er seinem ambitionierten Ziel bereits ein gutes Stück näher! Aber es bleibt auch nichts dem Zufall überlassen: Denn Kellermeister David Bruin ist gelernter Winzer und Önologe, der sein Handwerk in Colorado lernte und bereits die Ice-Ciderproduktion bei den namhaften US-Produzenten 1911 Ciders und Speciality Ciders verantwortete. Ihm zur Seite steht in beratender Funktion Markus Lundén, der seinerseits Winemaker beim renommierten Rheingauer Weingut Georg Breuer ist. Pernilla Sundgren Graniti, Andreas' Frau, sorgt für das Marketing und das klare schwedische Design der Flaschen. Gemeinsam mit der berühmten Designerin Ingegerd Råman gestalteten sie das erste Spezialglas für Ice-Cider.

Vinifikation

Brännland Iscider ‚Fatlagrad Barrique‘ 2016 wird aus diversen Apfelsorten produziert: Åkerö, Alexander, Antonovka, Aroma, Belle de Boskoop, Cortland, Elisa, Isäter, Kvarnriset, Lobo, Mutsu, Rödluvan, Rubinola, Snövit, Säftaholm und Wealthy gehören dazu. Die Äpfel bleiben bis tief in den Winter am Baum hängen, wo sie durch Kälte und Wind anfangen zu trocknen. Wenn in mindestens drei aufeinanderfolgenden Nächten Frost von minus 8 bis 15 Grad herrscht, kann geerntet werden. Die gefrorenen Äpfel werden zerkleinert und sofort gepresst, sodass der Wasseranteil nicht in den Most gelangt und ein süßer konzentrierter Nektar gewonnen wird. Um einen Liter Ice-Cider zu erhalten, benötigt man bis zu zehn Kilo Apfel, während für herkömmlichen Cider maximal zwei Kilo ausreichen. Der Most fermentiert rund acht Monate bei niedriger Temperatur, um das frische Apfelaroma zu erhalten. Danach wird er zwölf Monate in Barrique-Fässern ausgebaut.