

Neu bei Gerstl:

Brännland Iscider

aus Umeå,
Nordschweden.

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Der klassische Brännland Iscider.
2018 34 Brix
Brännland Iscider
37.5cl • CHF 39.–
19/20

Brännland Iscider: Die Süsswein-Alternative aus dem hohen Norden.



Brännland Iscider

Unsere Entdeckung aus dem Polarklima: Brännland Iscider, Umeå, Västerbotten, Schweden.

Brännland Iscider: Die Süsswein-Alternative aus dem hohen Norden.

Die Domäne Brännland, nahe Umeå in Nord-schweden, ist nach der Heimatortschaft des Erfinders Andreas Sundgren benannt und liegt rund 650 Kilometer nördlich von Stockholm. **Die Vision, «den besten Iscider der Welt» zu produzieren, verfolgt er seit dem Jahr 2010 kompromisslos.** Die Grundlagen sind der Ursprung und das spezifische Geschmacksprofil sowie die jeweiligen Wachstumsbedingungen der schwedischen Äpfel. 18 verschiedene Apfelsorten aus Nord- und Südschweden vereint Andreas zu dieser innovativen Süsswein-Alternative. Nicht zuletzt durch den Gewinn internationaler Wettbewerbe und vieler Auszeichnungen gewann Brännland Iscider international schnell an Bekanntheit und Renommee. **Mit Brännland Iscider begeistern Sommeliers schon heute in der Weinhauptstadt London ihre Gäste.**

Das Know-how für die Produktion von Iscider haben nur wenige Spezialisten. Markus Lundén, Winemaker beim renommierten Weingut Georg Breuer im Rheingau, ist in beratender Funktion bei Brännland tätig. Diese Spezialität haben wir Markus Utiger zu verdanken, der für seinen vorzüglichen «Utiger» Blaufränkisch aus dem österreichischen Burgenland bestens bekannt ist.

Iscider – was ist das?

Iscider ist Eiswein aus Apfel, inspiriert vom deutschen Eiswein. Um Eiswein herzustellen, werden Trauben bei mindestens -7°C geerntet und in gefrorenem Zustand verarbeitet. Die Äpfel für Iscider werden hingegen im Spätherbst im höchsten Reifestadium geerntet und solange eingelagert, bis die natürliche Umgebungstemperatur auf mindestens -20°C Grad absinkt.

In der Regel Mitte Dezember sinken die Temperaturen im hohen Norden so stark, und die Produktion beginnt. Nun werden die Äpfel zerkleinert und sofort schonend abgepresst. Der frische Saft fließt in mobile Tanks,



die draussen an der eiskalten Polarluft auskühlen. Dabei trennt sich der konzentrierte süsse Saft vom wässrigeren Teil, der durch die natürliche Umgebungstemperatur gefriert. Der konzentrierte Saft wird anschliessend abgezogen und im Keller in Gär-tanks geleitet. Nun wird die Gärung eingeleitet mit dem Ziel, die konzentrierte Frucht zusammen mit einer ausgewogenen Süsse-Säure-Struktur zu erhalten. **Die Saftausbeute ist enorm gering. Für einen Liter Iscider werden rund 10 kg Äpfel benötigt.** Die Iscider-Weine verfügen je nach Jahrgang über moderate 7–10% Alkohol, dagegen aber enthalten sie bis 300 g Restzucker und sehr hohe, natürliche Säuren.

39.–

Der klassische Brännland Iscider.

2018 34 Brix

Brännland Iscider

37.5cl • CHF 39.– • Art. 253869

150cl • CHF 149.– • Art. 253872

19/20 • jetzt bis 2035

Aus bis zu 18 verschiedenen schwedischen Apfelsorten wie Åkerö, Alexander, Antonovka, Aroma, Belle de Boskoop, Cortland, Elisa, Isäter, Kvarnriset, Lobo, Mutsu, Rödluvan, Rubinola, Snövit, Säftsaholm und Wealthy. Durch die eiskalte Polarluft gefroren und konzentriert. Hauptsächlich im Stahltank ausgebaut.

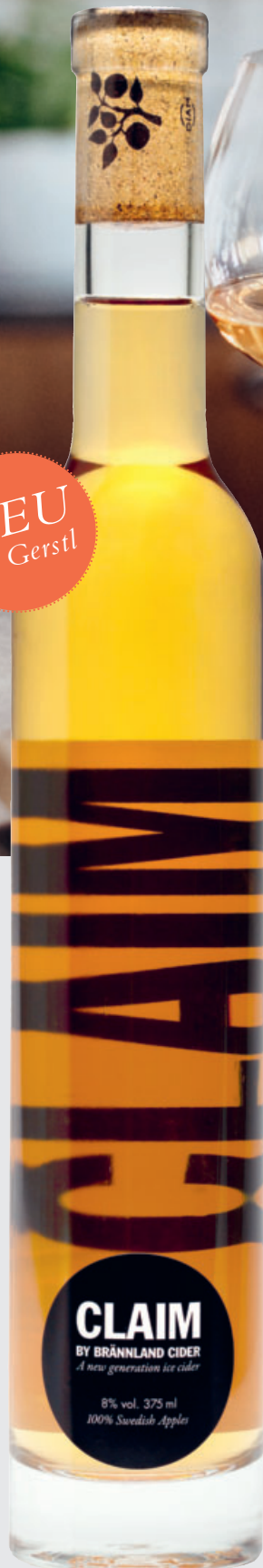
Das ist wohl der grösste je produzierte Iscider von Brännland!

Intensives, brillantes Goldgelb. In der Nase eine komplexe Aromatik nach reifem Apfel, Zimt, Rosinen, Quitten, Orangenblüten und getrockneter Aprikose. Dieses grossartige, vielschichtige Aromenspiel wird durch leichte Caramel-Nuancen unterstrichen. Der Auftakt ist weich und saftig mit viel Zug und Tiefgang, wieder Aromen von Apfel, Bergamotte, dezente Blütenhonig und Zimt. Die Balance von Süsse und Säure (170 g Restzucker zu 17 g Säure!) ist äusserst verspielt. Süsse und Säure ziehen die Aromatik in die Länge. Der Iscider ist überhaupt nicht klebrig und zeigt sich klar. Der Abgang dann enorm langanhaltend und sehr mineralisch. **Ein Iscider, der auf Augenhöhe mit ganz grossen Süssweinen steht.** Passt hervorragend zu Ziegenkäse, Backapfel, gereiftem L'Etivaz, Lebkuchenaromen oder einer kräftigen Zigarre. **Brännland Iscider wird am besten wie ein klassischer Süsswein zelebriert.** Der Iscider verfügt je nach Jahrgang über moderate 8–10% Alkohol. (mu)

Die **Degustations-Notizen** sind vom Gerstl-Spezialisten Markus Utiger (mu).

Region
Västerbotten
Nordschweden

NEU
bei Gerstl



25.–

So schmeckt Iscider.

2018 Claim by Brännland Cider

37.5cl • CHF 25.– • Art. 253868

18/20 • jetzt bis 2030

Aus bis zu 18 verschiedenen schwedischen Apfelsorten wie Åkerö, Alexander, Antonovka, Aroma, Belle de Boskoop, Cortland, Elisa, Isäter, Kvarnriset, Lobo, Mutsu, Rödluvan, Rubinola, Snövit, Säftaholm und Wealthy. Durch die eiskalte Polarluft gefroren und konzentriert, im Stahltank ausgebaut.

Klares, brillantes mittleres Goldgelb. Im Geruch feingliedrig zart nach reifem Apfel, Mirabellen, frischem Blütenhonig, Wiesenblumen und dezentem Süssholz. Die Aromen entwickeln sich dabei stets weiter. Ständig rieche ich wieder am Glas. **Am Gaumen unglaublich frisch und superschlank**, im Auftakt mit einer ausgewogenen, feinen Süsse. Die Balance erinnert an eine Riesling Spätlese und ist dabei ausgewogen und fruchtbetont. Im Finale folgen Mineralität und Kühle. Die Säure puffert die natürliche Restsüsse vorbildlich. **Unglaublich, was Andreas Sundgren aus Äpfeln erzeugt.** Die Grundaromatik ganz typisch und klar vom Apfel. **Die Komplexität und Dimension wie von einem ganz grossen Mosel-Riesling.** Passt hervorragend zu Ziegenfrischkäse, zu asiatischen Gerichten und zu scharfer Küche mit Chili. (mu)



NEU
bei Gerstl



29.–

Eine echte Rarität.

2018 Fatlagrad Barrique
Brännland Iscider

18.7cl • CHF 29.– • Art. 253873

150cl • CHF 189.– • Art. 253871

19+/20 • jetzt bis 2035

Aus bis zu 18 verschiedenen schwedischen Apfelsorten wie Äkerö, Alexander, Antonovka, Aroma, Belle de Boskoop, Cortland, Elisa, Isäter, Kvarnriset, Lobo, Mutsu, Rödluvan, Rubinola, Snövit, Säftaholm und Wealthy. Durch die eiskalte Polarluft gefroren und konzentriert. In neuen Barriques von Stockinger und gebrauchten Barriques aus Sauternes ausgebaut.

Intensives, brillantes Goldgelb mit Bernstein-Reflexen. Im Duft reife Fruchtaromen, Backapfel, getrocknete Apfelscheiben, Rosinen, Crumble und Süssholz. Untermalt werden die vielen Aromen von feinem, dezentem Vanilleduft und frisch geschnittenem Holz.

Am Gaumen eine dichte, hochkomplexe Aromatik, füllig und gleichzeitig frisch und lebendig.

Dabei werden die Aromen durch die frische Säure und die weiche Süsse in den enorm langen Abgang getragen (142 g Restzucker zu 15,7 g Säure!). Der Abgang wird durch eine willkommene Herbe ergänzt und will nicht enden. Minuten später erinnern immer noch Aromen an die Komplexität und die Fülle.

Ganz, ganz gross! Diesen Iscider genießt man einfach für sich alleine oder zu einer kräftigen würzigen Zigarre. Aus der Küche passen Apple-Pie, Honig, Zimt und Vanilledesserts dazu. (mu)

Der Erfinder: Andreas Sundgren.



Andreas Sundgren stammt aus der Region Västerbotten in Nordschweden. Viele Jahre war er erfolgreich in der Musiksoftware-Industrie rund um den Globus tätig. 2010 entschloss er sich, wieder nach Schweden zurückzukehren und dort **unter den extremen Bedingungen den besten Iscider der Welt zu produzieren.** Die Produktionsmenge wuchs seit Beginn von 500 auf knapp 100'000 Flaschen jährlich. Seine Naturverbundenheit und die vielen Visionen treiben ihn an. Aktuell setzt sich Andreas mit viel Energie dafür ein, dass sich Iscider-Produzenten an einen internationalen Produktionsstandard halten.

Västerbotten in Nordschweden.

Die Region Västerbotten liegt an der Ostseeküste Schwedens am Bottnischen Meerbusen, am 63. Breitengrad. Es ist die nördlichste Grenze, in der Kernobst regelmässig ausreift. Die Region ist mit rund 13 Einwohnern pro km² extrem dünn besiedelt. Viel Natur mit Wäldern, klaren Flüssen, zahlreichen Seen und endloser Weite prägen die Landschaft.

Das Klima ist durch die Lage im hohen Norden polar und dennoch kontinental beeinflusst. Die Temperaturen liegen im Sommer bei rund +20°C und sinken im Winter auf bis zu -30°C ab. **Die langen Tage im Sommer wirken sich positiv auf das Wachstum der Apfelbäume aus.** Sobald die Tage im Herbst kürzer werden, ist jede Sonnenstunde notwendig und herzlich willkommen, um eine optimale Reife zu erhalten.

Es sind wilde Apfelsorten, die bei diesem extremen Klima zur Reife gelangen. Die Sorten sind durch natürliche Mutationen entstanden und stammen aus Kanada, Russland, Finnland und Schweden. **Viele dieser Äpfel sind nicht grösser als ein Golfball und in allen Farben zu finden.** Säure und Geschmack sind sehr intensiv. Die relativ dicken Häute enthalten wertvolle Gerbstoffe und Geschmacksstoffe. Andreas Sundgren evaluiert derzeit die besten Sorten und pflanzt stetig neue Parzellen rund um Umeå an.