



Brännland Iscider

Iscider Ember
50cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der einmalige Iscider Ember besitzt als Basis die weiche Süsse und die saftige Säure der schwedischen Äpfel. Durch die Zugabe von Bergamotte und Glühweingewürzen wird er zum absolut neuartigen Erlebnis. Er ist eine besondere Spezialität und eine tolle Überraschung zu winterlichen Desserts. Eine intensive Duftwolke nach Wintergewürzen, Bergamotte, Orangenesten und Honig strömt aus dem Glas. Die Apfelaromen sind äusserst diskret erkennbar. Schöne Ausgewogenheit von Süsse und Säure, kein bisschen klebrig. Der Körper zeigt eine aromatische Konzentration mit wiederkehrenden Aromen. Bis in den Abgang ein äusserst weich fliessendes Erlebnis mit viel Druck. Diese Spezialität stellte Andreas Sundgren im Winter 2021 erstmals her. Bereits im ersten Jahr war die Nachfrage in Schweden enorm gross. Der Ember kann je nach Vorliebe gekühlt oder auch leicht erwärmt genossen werden. (mu)

 **Typ:** Andere

 **Genussreife:** Jetzt - 2026

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** versch.
schwedische Apfelsorten,
Bergamotte + Glühweingewürze

Genussempfehlung

Süss