

## Les Eaux de Vie Pflümli

*Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz*



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	41 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	10-14°C
Beurteilung:	intensiv, fruchtig, gehaltvoll
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	50 35 06

### Herstellung

Zur Herstellung werden vorwiegend werden vollreife Schweizer Löhrpflaumen verwendet. Die Maische entwickelt bereits nach der Gärung einen intensiven, fruchtigen Geschmack. Nach der anschließenden Destillation wird der Obstbrand für mindestens 12 Monate eingelagert und gepflegt, bis er die geforderte anspruchsvolle Qualität erhält.

### Nase

In der Nase mild und fruchtig mit kräftigen Pfaumenaromen.

### Geschmack

Am Gaumen ist der Obstbrand kernig mit einer schönen, an Pflaumenkompott erinnernden Note. Insgesamt ist der Fassbind Pflümli vollmundig und fruchtig mit einem mittellangen, harmonischen Finale.

### Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, damals unter dem Namen „Alte Urschwyzzer Brennerei“. Schon die ältesten Vorfahren der Familie, deren Stammbaum sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen lässt, kultivierten Kirschbäume und stellten Kirschwasser her.

Diese lange Tradition sowie große Erfahrung in der Kunst des Brennens spiegeln sich in der Qualität der heutigen Produkte wieder. Obst und Beeren aus Schweizer Anbau werden von einheimischen Obstbauern angeliefert und in der Brennerei sorgfältig sortiert und nach traditioneller Art weiterverarbeitet.



1846  
**FASSBIND**  
GENUSS MIT GEIST

