

Les Vieilles Barriques, Vieil Abricot

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	vollmundig und elegant
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 14

Herstellung

Dieser Barrique-Brand wird aus der alten Aprikosensorte Royal Luizet hergestellt. Die hochwertigen, geschmacksintensiven Aprikosen werden fachgerecht gebrannt und das Destillat wird anschließend während eines Jahres im Eichenfass gelagert. Aufgrund der feinen Mandelnote wird der Vieil Abricot besonders geschätzt.

Nase

In der Nase sehr intensiv mit einer dezenten Mandelnote.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Vieil Abricot fein süßlich mit Aromen von reifen Aprikosen und einer dezenten Mandelnote, das Finish ist sehr lang und intensiv fruchtig.

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.

