

Les Vieilles Barriques, Vieille Framboise

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



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

Herstellung

Die Vieille Framboise Barrique ist nach dem altem Hausrezept mazeriert und destilliert und wird ein Jahr lang im Eichenholzfass gelagert.

Mit viel Liebe zum Detail und nach hauseigenem Rezept veredelt, erinnert diese edle Spirituose nach selbst gemachter Himbeerkonfitüre, welche sich auch im milden Abgang wiederfindet.

Nase

In der Nase schön fruchtig mit Aromen von reifen Himbeeren und dezentem Holzton.

Geschmack

Am Gaumen zeigt die Vieille Framboise intensive Aromen von Himbeeren, und süßlichen Noten von reifen Himbeeren. Ein geschmeidiger und eleganter, sehr außergewöhnlicher Brand mit einem besonders fruchtigen 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.

