

Les Vieilles Barriques, Vieille Pomme

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	mittlere Holzfarbe
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	gehaltvoll, fruchtig, mild
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 22

Herstellung

Aus den beliebten Gravensteiner Äpfeln kreierte der jetzige Brennmeister mit findigem Geist diesen edlen, sorgsam destillierten und gereiften Obstbrand. Ein Jahr lang im Eichenholzfass gelagert und anschließend mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. So erhält der Apfelbrand jenen Charakter, der ihn für den Brennmeister und alle anspruchsvollen Kenner so einzigartig macht.

Nase

In der Nase leicht fruchtig und mit dezenter Holznote.

Geschmack

Am Gaumen zeigt der Vieille Pomme leichte Süße, sehr gehaltvoll und mit milden, fruchtigen Anklängen. Ein langes Finish mit ausgewogener Apfelnote.

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.

