

Les Trouvailles Quitte

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	44 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	10-14°C
Beurteilung:	intensiv, fruchtig, gehaltvoll
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 28

Herstellung

Die vollreifen, sortenreinen Birnenquitten werden nicht wie vielerorts üblich mazeriert, sondern vergoren. Nach der Destillation wird der Obstbrand noch weitere sechs Monaten gelagert. So entsteht aus den schmackhaften Quitten, die zu den ältesten Früchten überhaupt gehören, ein mehrfach ausgezeichnete Edelbrand, der Liebhabern vom Brennmeister besonders empfohlen wird.

Nase

In der Nase kräftig und ausgewogen mit einer intensiven Quitten - Note.

Geschmack

Am Gaumen ist der Les Trouvailles Quitte fruchtig mit dezenten Noten von Zitrusfrüchten und Honig. Langanhaltende Noten von Quitten stehen im Vordergrund.

Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, damals unter dem Namen „Alte Urschwyzer 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.

