

## Les Trouvailles Mirabelle

*Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz*



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	44 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	10-14°C
Beurteilung:	weich, fruchtig, harmonisch
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 30

### Herstellung

Die Früchte der Mirabelle werden mit besonderer Sorgfalt ausgewählt, im Gegenstromverfahren destilliert und anschließend 18 bis 24 Monate im Hauskeller in Edelstahltanks gelagert. So reift aus den aromatischen Mirabellen letztlich ein erlesener, fruchtiger Edelbrand heran, der bei Kennern einen hervorragenden Ruf genießt.

### Nase

In der Nase zarte Noten von Rosen mit fruchtigen, blumigen Anklängen von Mirabellen.

### Geschmack

Am Gaumen ist der Les Trouvailles Mirabelle sehr gehaltvoll, mit einer schönen, süßlichen Mirabellennote. Ein harmonischer Obstbrand mit einem langanhaltendem und 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.

