

Les Eaux de Vie RIGI Kirsch

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	41 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	harmonisch, fruchtig, mild
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 02

Herstellung

Der älteste, traditionsreichste Edelbrand aus dem Haus Fassbind wird heute nach einer neuen, vom gegenwärtigen Brennmeister eigens entwickelten Rezeptur destilliert. Die Kirschen werden nach strengen Qualitätskriterien ausgelesen und stammen ausschließlich aus der Zentralschweiz. Mit dem Gegenstromverfahren werden die Kirschen gebrannt und als Destillat mindestens 12 Monate im Keller gelagert und anschließend vom Brennmeister cuvétiert.

Nase

In der Nase ist das Eaux de Vie mild, fruchtig und hat eine dezente Mandelnote.

Geschmack

Am Gaumen ist die RIGI Kirsche harmonisch mit einer dezenten Mandelnote und hat einen eleganten und vollmundigen Körper. Im Abgang ist der RIGI Kirsch lang und 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.

