

Les Vieilles Barriques, Vieille Cerise

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	vollmundig und ausgeglichen
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 16

Herstellung

Diese neueste Kreation der Barrique-Brände, aus besten Kirschen gebrannt, wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort während 12 bis 18 Monaten. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Nase

In der Nase schön mild und harmonisch und mit einer leichten Mandelnote.

Geschmack

Am Gaumen zeigt der Vieille Cerise eine elegante Kirsch-Holz-Kombination, abgerundet wird das Ganze von einer dezenten Mandelnote. Das Finale ist fruchtig elegant mit einem langen Nachhall.

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.

