

Les Vieilles Barriques, Vieille Poire

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	füllig und elegant
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 20

Herstellung

Der Williamsbrand wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate zu einem Produkt der Extraklasse. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat weiterveredelt, indem naturreine Auszüge von getrockneten Williamsbirnen als Dosage zugegeben werden. Diese Dosage verleiht dem goldprämierten Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Nase

In der Nase intensiv und angenehm fruchtig mit feiner Holznote.

Geschmack

Am Gaumen ist der Vieille Poire leicht süßlich mit einer intensiven Williamsnote, das Finale ist sehr lang und fruchtig.

Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, da mals 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.

