

Les Vieilles Barriques, Vieille Prune

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	vollmundig und elegant
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 24

Herstellung

Der gepflegte Edelbrand aus vornehmlich Löhrpflaumen wurde 2001 vom derzeitigen Brennmeister als erstes der Vieille-Barrique-Produkte entwickelt. Das Pflümlidestillat wird nach dem fachkundigen Brennen während eines Jahres in Eichenholzfässern eingelagert und nach Abschluss der Reifung mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Die feine Dosage verleiht dem Obstbrand seine dezente Süße.

Nase

In der Nase eine intensive Fruchtnote mit einer dezenten Mandelholznote.

Geschmack

Am Gaumen zeigt der Vieille Prune eine gut eingebundene Süße. Ein sehr harmonisches und langes Finish mit mildfruchtigen Noten.

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.

