

## L'Heritage de Bois Williams

*Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz*



Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	53,8 % vol
Farbe:	Bernsteinfarbe
Trinktemperatur:	10-14°C
Beurteilung:	intensiv, harmonisch, ausgewogen
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 32

### Herstellung

Dieser Edelbrand aus saftigen Walliser Williams Birnen reift nach der Destillation mindestens 12 Monate in Fässern aus Birnbaum Holz. Durch diese Eigenholzlagerung erhält das Fruchtdestillat seine sehr milde, abgerundete Holznote und seine Bernstein Farbe. Jeder Dekanter wird in Handarbeit abgefüllt, etikettiert und verpackt. Jede Abfüllung erfolgt im Batch Verfahren und ist nur in limitierter und nummerierter Kleinstantauflage erhältlich.

### Nase

In der Nase fruchtige Noten von intensiver, vollreifer Williamsbirne. Eine leichte Holznote mit feiner Süße und Karamellanklängen rundet das Aroma ab.

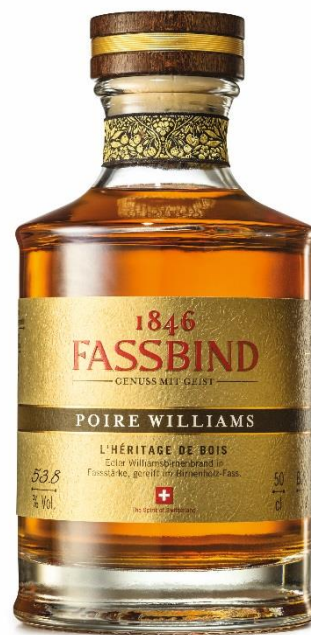
### Geschmack

Am Gaumen ist der L'Heritage de Bois kraftvoll und feinfruchtig. Feine Gerbstoffe und angenehme Holznoten gesellen sich dazu. Ein langes und fruchtiges Finale bildet den Höhepunkt.

### 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.



1846  
**FASSBIND**  
GENUSS MIT GEIST

