Les Eaux de Vie Himbeergeist

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz

Kategorie:	Obstgeist
Alkohol:	43 vol. %
Farbe:	klar
Beurteilung:	beerig, fruchtig, kraftvoll
Trinktemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 48

Herstellung

Die reifen Schweizer Himbeeren werden innerhalb von sechs Wochen mazeriert, anschließend nach traditioneller Art behutsam destilliert und zur Reifung weitere vier Monate im Keller gelagert. So erhält das Edeldestillat die äußerst fruchtige, prickelnd frische Feinheit, die von Kennern so geschätzt wird.

Nase

In der Nase ist der Himbeergeist sehr beerig und ausgeglichen.

Geschmack

Am Gaumen ist er fruchtig und harmonisch mit Aromen von Himbeerkonfitüre. Der Himbeergeist hat einen kraftvollen, fruchtigen Körper und ein langes intensives Finish.

Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, damals unter dem Namen „Alte Urschwyzer 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