Les Eaux de Vie Williams

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz

Kategorie:	Obstbrand
Alkohol:	43 % vol
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	16-18°C
Beurteilung:	vollmundig und ausgeglichen
Servierempfehlung:	pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 50

Herstellung

Für diesen Obstbrand werden nur vollreife Williamsbirnen verarbeitet, die das goldgelbe Stadium erreicht haben. Die Birnen werden vor dem Einmaischen von Hand verlesen, anschließend nach traditioneller Art destilliert und sechs Monate gelagert. So entstand auch jene Qualität, die am Internationalen Spirituosenwettbewerb mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Nase

In der Nase schön fruchtig und mit einer intensiven Williamsnote.

Geschmack

Am Gaumen ist der Williams harmonisch mit schönen Williamsbukett und einem eleganten und vollmundigen Körper. Ein unendlich langer und fruchtiger Abgang krönt das Finale.

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