

DRINKS.

Fassbind Vieille Barrique Vieille Framboise 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703876
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	Destillerie S. Fassbind AG
Marke	Fassbind
Typ	Spirituose auf Obstbrand-Basis
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Erinnert mit seinen süsslichen Noten stark and Himbeerkonfitüre, mittellanger Abgang
Verkehrsbezeichnung	Himbeerbrand
Details	Für ein Jahr im Eichenholzfass gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bereits 1395 haben die ältesten Vorfahren der Familie Fassbind in Holland Kirschbäume gezüchtet und Kirschwasser gebrannt, bevor sie in die Schweiz auswanderten. Die offizielle urschwyzer Brennerei Fassbind existierte aber erst nach 1846. Nur zehn Jahre später verlieh Napoléon III der Brennerei eine Goldmedaille an der Weltausstellung in Paris – dies war damals eine der höchsten Ehrungen, die eine

europäische Brennerei erhalten konnte. Alle Fassbind-Brände werden mit regionalem Obst und ausgesuchten Kräutern und Beeren zubereitet, die entweder getrennt mazeriert oder separat im Marienbad destilliert werden. Der Fassbind Vieille Framboise Barrique wird nach altem Hausrezept mazeriert und danach destilliert. Anschliessend lagert er für ein Jahr im Eichen-Holzfass.