DRINKS.

Fassbind L'Héritage de Bois Poire Williams 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800849
Alkoholgehalt	53.8%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marke	Fassbind
Typ	Williamsbrand
Anwendung	Pur oder als Aperitif
Degustationsnotiz	Fruchtig und mit viel Birne in der Nase, dazu vermählen sich etwas Karamell und Vanille, die aus dem Birnenholz stammen. Die Williamsbirnen lassen sich deutlich am Gaumen herausschmecken und vermählen sich mit Feigen, Honig und etwas würzigen Noten. Abgang lang und würzig-fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Williamsbrand
Details	Aus Walliser Williamsbirnen gebrannt und in Birnenholzfässern 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 auf der Weltausstellung in Paris – dies war damals eine der höchsten Ehrungen, die eine europäische Brennerei bekommen 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 L'Héritage de Bois Poire Williams wird aus Walliser Williamsbirnen gebrannt. Um ihm eine besonders aromatische Note zu verleihen, ruht er danach für mindestens ein Jahr in speziell angefertigten Fässern aus Birnenholz. Diese sogenannte „Eigenholzlagerung“ ist heutzutage nicht mehr weit verbreitet. Um die Aromen dieses Birnenbrands zu schonen, wird L'Héritage de Bois Poire Williams ohne Kältefiltrierung in von Hand nummerierte Flaschen abgefüllt – somit kann man immer die Batches zurückverfolgen.