DRINKS.

Fassbind Vieille Prune 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800926
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marke	Fassbind
Typ	Spirituose auf Obstbrand-Basis
Alter	1 Jahr alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit pfeffrigen Eichenholznoten, dominanten Pflaumen und etwas Zucker. Sehr langer, aromatischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Pflaumenbrand
Details	Aus Löhrpflaumen gebrannt und in Eichenholzfässern nachgereift.
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2005 Silber
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 Vieille Barriques Prune wird aus Löhrpflaumen gebrannt. Um ihm eine besonders aromatische Note zu verleihen, ruht er danach für mindestens ein Jahr in speziell angefertigten Fässern aus Limousin-Eichenholz. Vor dem Abfüllen erhält er dann noch eine zusätzliche Aromatisierung durch eine Infusion mit Pflaumenextrakten. Um die Aromen dieses Pflaumenbrandes zu schonen, wird er ohne Kältefiltrierung in von Hand nummerierte Flaschen abgefüllt – somit kann man immer die Batches zurückverfolgen.