



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

## Fassbind Viel Abricot (Vegan)

Art.-Nr.: 55 35 14



HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
HERSTELLUNG:	Dieser Barrique-Brand wird aus der Alten Aprikosensorte Royal Luizet hergestellt. Die hochwertigen, geschmacksintensiven Aprikosen werden fachgerecht gebrannt und das Destillat wird anschließend während Eines Jahres im Eichenfass gelagert. Aufgrund der feinen Mandelnote wird der Viel Abricot besonders geschätzt
BEURTEILUNG:	In der Nase sehr intensiv mit einer Dezenten Mandelnote. Am Gaumen zeigt sich der Viel Abricot fein süßlich mit Aromen von reifen Aprikosen und einer dezenten Mandelnote, langes, intensiv fruchtiges Finish.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur als Digestif
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 40,0% vol

Freude am Genießen, Leidenschaft für solides Handwerk und die Pflege der Destillierkunst sind bei der Brennerei Fassbind Tradition. Das Geheimnis des vollen Geschmacks, des natürlichen Aromas und der Reinheit der Fassbind Fruchtspirituosen wird sorgfältig von Generation zu Generation weitergegeben. 1846 wurde die „Alte Urschwyzer Brennerei“ von Gottfried Fassbind I. gegründet. Schon 1856 verlieh ihr Napoleon III. eine Goldmedaille auf der Weltausstellung in Paris. Diese lange Tradition sowie große Erfahrung in der Kunst des Brennens spiegeln sich in der Qualität der heutigen Produkte wider. Fachgerecht und nach traditioneller Art werden die hochwertigen und geschmacksintensiven Früchte mit dem Gegenstromverfahren gebrannt. Nach der Destillation werden die Spirituosen in Eichenholzfässer gefüllt und für 12 bis 18 Monate im Reifekeller der Edelbrennerei gelagert. Die Les Vieles Barriques zeigen den Charme der holzfassausgebauten Spezialitäten, weich und vollmundig im Geschmack.

  
**EGGERS & FRANKE**  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SINT 1804