



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

## Fassbind Vieux Kirsch Art.-Nr.: 55 35 16



HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
HERSTELLUNG:	Diese neueste Kreation der Barrique-Brände, aus besten Kirschen gebrannt, wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort während 12 bis 18 Monaten. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.
BEURTEILUNG:	Am Gaumen zeigt der Vieux Kirsch eine elegante Kirsch-Holz-Kombination, abgerundet wird das Ganze von einer dezenten Mandelnote. Das Finale ist fruchtig elegant mit einem langen Nachhall. In der Nase schön mild und harmonisch und mit einer leichten Mandelnote.
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 Vieilles Barriques zeigen den Charme der holzfassausgebauten Spezialitäten, weich und vollmundig im Geschmack.