



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



Fassbind Vieille Framboise (Vegan)

Art.-Nr.: 55 35 18

HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
AUSZEICHNUNGEN:	Silbermedaille World-Spirits Awards 2017
HERSTELLUNG:	Die Vieille Framboise Barrique ist nach dem alten Hausrezept mazeriert und destilliert und wird ein Jahr lang im Eichenholzfass gelagert. Mit viel Liebe zum Detail und nach hauseigenem Rezept veredelt, erinnert diese Spirituose nach selbst gemachter Himbeerkonfitüre, welche sich auch im milden Abgang wiederfindet.
BEURTEILUNG:	Am Gaumen zeigt die Vieille Framboise intensive Aromen von Himbeeren, und süßlichen Noten von reifen Himbeeren. Ein geschmeidiger und eleganter, sehr außergewöhnlicher Brand mit einem besonders fruchtigen Finale.
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.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SINT 1804