



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



Fassbind Vieille Poire (Vegan)

Art.-Nr.: 55 35 20

HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
AUSZEICHNUNGEN:	Silbermedaille World-Spirits Awards 2017
HERSTELLUNG:	Der Williamsbrand wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate zu einem Produkt der Extraklasse. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat weiterveredelt, indem naturreine Auszüge von getrockneten Williamsbirnen als Dosage zugegeben werden. Diese Dosage verleiht dem goldprämiierten Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.
BEURTEILUNG:	In der Nase intensiv und angenehm Fruchtig mit feiner Holznote. Am Gaumen ist der Veille Poire leicht süßlich mit einer intensiven Williamsnote, langes und 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 Vieilles Barriques zeigen den Charme der holzfassausgebauten Spezialitäten, weich und vollmundig im Geschmack.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SINT 1804