



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



Fassbind Vieille Pomme (Vegan)

Art.-Nr.: 55 35 22

HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
HERSTELLUNG:	Aus den beliebten Gravensteiner Äpfeln kreierte der jetzige Brennmeister mit findigem Geist diesen edlen, sorgsam destillierten und gereiften Obstbrand. Ein Jahr lang im Eichenholzfass gelagert und anschließend mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. So erhält der Apfelbrand jenen Charakter, der ihn für den Brennmeister und alle anspruchsvollen Kenner so einzigartig macht.
BEURTEILUNG:	Am Gaumen zeigt der Vieille Pomme leichte Süße, sehr gehaltvoll und mit milden, fruchtigen Anklängen. Ein langes Finish mit ausgewogener Apfelnote
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.