



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

Fassbind Vieille Prune (Vegan)

Art.-Nr.: 55 35 24



HERKUNFTSLAND:	Schweiz
ERZEUGER:	Fassbind
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille World-Spirits Awards 2017
HERSTELLUNG:	Der gepflegte Edelbrand aus vornehmlich Löhrpflaumen wurde 2001 vom derzeitigen Brennmeister als erstes der Vieille-Barrique entwickelt. Das Pflümlidestillat wird nach dem fachkundigen Brennen während eines Jahres in Eichenholzfässern eingelagert und nach Abschluss der Reifung mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Die feine Dosage verleiht dem Obstbrand seine dezente Süße.
BEURTEILUNG:	Am Gaumen zeigt der Vieille Prune eine gut eingebundene Süße. Ein sehr harmonisches und langes Finish mit mildfruchtigen Noten.
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.