

DRINKS.

Fassbind Vieille Poire 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800927
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marke	Fassbind
Typ	Birnenbrand
Alter	1-1.5 Jahre alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit pfeffrigen Eichenholznoten, dominanten Birnen und etwas Zucker. Sehr langer, aromatisch-fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Birnenbrand
Details	Aus Birnen gebrannt und in Eichenholzfässern nachgereift.
Ehrungen	World Spirits Award 2010 Silber Distiswiss 2011/2012 Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bereits 1395 haben die ältesten Vorfahren der Familie Fassbind in Holland Kirschbäume gezüchtet und Kirschwasser gebrannt, bevor sie in die Schweiz auswanderten. Die offizielle urschwyzer Brennerei Fassbind existierte aber erst nach 1846. Nur zehn Jahre später verlieh Napoléon III der Brennerei eine Goldmedaille auf der Weltausstellung in Paris – dies war damals eine der höchsten Ehrungen, die eine europäische Brennerei bekommen konnte. Alle Fassbind-Brände werden mit regionalem Obst und ausgesuchten Kräutern und Beeren zubereitet, die entweder getrennt mazeriert oder separat im Marienbad destilliert werden. Der Fassbind Vieille Barriques Poire wird aus Birnen gebrannt. Um ihm eine besonders aromatische Note zu verleihen, ruht er danach für mindestens ein Jahr in speziell angefertigten Fässern aus Limousin-Eichenholz. Vor dem Abfüllen erhält er dann noch eine zusätzliche Aromatisierung durch eine Infusion mit Williamsbirnenextrakten. Um die Aromen dieses gelagerten Birnenbrandes zu schonen, wird er ohne Kältefiltrierung in von Hand nummerierte Flaschen abgefüllt – somit kann man immer die Batches zurückverfolgen.