

DRINKS.

Fassbind Vieil Abricot 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910069
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	Destillerie S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Schweiz
Marke	Fassbind
Typ	Aprikosenbrand
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Noten von reifen Aprikosen und Mandeln, im Abgang lang und intensiv fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Aprikosenbrand
Details	Aprikosenbrand, aus der Sorte Royal Luizet, für ein Jahr in Eichenholz Fässern gelagert
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 urschwyzzer 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 erhalten 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 Vieil Abricot wird aus der Aprikosensorte Royal Luizet hergestellt. Die Aprikosen werden fachgerecht gebrannt und das entstandene Destillat lagert anschliessend für ein Jahr im Eichenfass. Charakteristisch für den Vieil Abricot sind seine Mandelnoten.