

DRINKS.

Fassbind Vieille Barrique Vieille Framboise 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703876
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Schwyz
Embouteilleur	Destillerie S. Fassbind AG
Marque	Fassbind
Type	Spiritueux à base de fruits
L'usage	pur
Dégustation	Avec de fortes notes sucrées et de la confiture de framboise. Finale de durée moyenne.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de framboise
Détails	Affiné pendant un an dans un fût de chêne
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Dès 1395, les plus anciens ancêtres de la famille Fassbind cultivaient des cerisiers et distillaient de l'eau-de-vie de cerise en Hollande, avant d'émigrer en Suisse. La distillerie officielle Fassbind, dans le canton de Schwyz, n'a cependant existé qu'après 1846, et ce n'est que dix ans plus tard que Napoléon III lui décerna une médaille d'or à l'Exposition Universelle de Paris - à l'époque, il s'agissait de l'une des

plus hautes distinctions qu'une distillerie européenne pouvait recevoir. Toutes les eaux-de-vie Fassbind sont réalisées avec des fruits régionaux, ainsi que des herbes et baies sélectionnées, qui sont soit macérées séparément, soit distillées dans un bain-marie. La Vieille Framboise Barrique de Fassbind est macérée selon une ancienne recette maison, puis distillée. Elle est ensuite affinée pendant un an dans un fût de chêne.