

# DRINKS.

## Fassbind Chrüter Schälle Bur 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 800841   |
| Alcool                  | 42%  |
| Contenu                 | 100cl  |
| Pays                    | Suisse   |
| Région                  | Canton de Schwyz   |
| Embouteilleur           | S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland  |
| Marque                  | Fassbind   |
| Type                    | Liqueur à base de plantes  |
| L'usage                 | Pur comme digestif   |
| Dégustation             | Très épicé en bouche, avec de légères notes d'anis et de genièvre.                                   |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | Fabriquée lentement à partir d'une variété d'herbes.   |
| Honneurs                | DistiSuisse 2017-18: Or  |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



### Description

Dès 1395, les plus vieux ancêtres de la famille Fassbind cultivaient des cerisiers en Hollande et distillaient du kirsch avant d'émigrer en Suisse. La distillerie officielle Fassbind, dans le canton de

Schwyz, n'a existé cependant qu'à partir de 1846. Dix ans plus tard, Napoléon III décernait à la distillerie une médaille d'or durant l'exposition universelle de Paris - c'était à l'époque l'un des plus grands honneurs, que pouvait obtenir une distillerie européenne. Toutes les eaux-de-vie de Fassbind sont préparées avec des fruits locaux et des herbes et baies sélectionnées, soit macérées ou distillées séparément dans un bain-marie. Le Chrüter Schälle Bur de Fassbind est fabriqué avec du genévrier, de l'anis, de la menthe, de la gentiane, de l'aspérule et d'autres plantes selon une vieille recette de famille.