

DRINKS.

Fassbind Schwyzer Honig Chrüter 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800843
Alcool	30%
Contenu	100cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Schwyz
Embouteilleur	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marque	Fassbind
Type	Liqueur de miel
L'usage	Pur comme digestif
Dégustation	Bouche: très épicée et légèrement sucrée, avec une légère note d'anis et de genièvre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée délicatement à partir de diverses herbes et de miel de forêt.
Honneurs	DistiSuisse 2017-18: Or DistiSuisse 2007: Or DistiSuisse 2003-04: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Dès 1395, les plus vieux ancêtres de la famille Fassbind cultivaient des cerisiers en Hollande et distillaient de l'eau-de-vie de cerise 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 de la région, ainsi que des herbes et baies sélectionnées, qui sont soit macérées, soit distillées séparément dans un bain-marie. La Fassbind Schwyzer Honig Chrüter est fabriquée selon une ancienne recette familiale avec du genièvre, de l'anis, de la menthe, de la gentiane, de l'aspérule et d'autres plantes. Après une distillation supplémentaire, elle est ensuite agrémentée de mélisse et de miel de forêt.