

## Fine Eau-de-Vie Rigi Kirsch

*Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz*



|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Kategorie:          | Obstbrand                  |
| Beurteilung:        | harmonisch, fruchtig, mild |
| Alkohol:            | 43 % vol.                  |
| Farbe:              | kristallklar               |
| Servierempfehlung:  | 16-18°C, pur als Digestif  |
| Verfügbare Formate: | 0,7 Liter                  |
| Artikel - Nr.:      | 55 35 06                   |

### Charakteristika

In der Nase frische, reife und ausgewogene Fruchtnoten, süße Mandeltöne, mit Duft von Kirschkonfitüre, einem Hauch von dunkler Schokoladenmousse und weißem Pfeffer. Im Geschmack saftige Kirschen, begleitet von Marzipan, sehr harmonisch, aromatisch und elegant, weich und cremig. Lang anhaltender, wunderbar ausbalancierter Abgang.

### Herstellung

Die Region Rigi («die Königin der Berge») ist berühmt für ihre geschmackvollen Kirschen und das daraus gewonnene Kirschen-Destillat. Unmittelbar nach der Ernte werden die frischen Früchte angeliefert, sorgfältig kontrolliert und danach umgehend eingemaischt. Nach abgeschlossener Fermentation werden die vollreifen Kirschen zusammen mit ihren Fruchsteinen, welche die für den Kirsch typische Mandelnote hervorbringen, zweifach destilliert. Das bedeutet zwar eine geringere Ausbeute, aber der dadurch gewonnene Feinbrand besticht mit seiner weichen Aromatik und ausgeprägten Fruchtigkeit.

Der edle Kirschen-Brand reift danach während mindestens zwei Jahren bis zu seiner Perfektion in unseren historischen Kellern in Edelstahltanks und wird anschliessend von unserem Kellermeister sorgfältig cuviert. So erhält dieser Kirsch die äusserst fruchtige, frische Feinheit, die von Connaissseurs so geschätzt wird.

### Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, damals unter dem Namen „Alte Urschwyzzer Brennerei“. Schon die ältesten Vorfahren der Familie, deren Stammbaum sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen lässt, kultivierten Kirschbäume und stellten Kirschwasser her.

Diese lange Tradition sowie große Erfahrung in der Kunst des Brennens spiegeln sich in der Qualität der heutigen Produkte wieder. Obst und Beeren aus Schweizer Anbau werden von einheimischen Obstbauern angeliefert und in der Brennerei sorgfältig sortiert und nach traditioneller Art weiterverarbeitet.

1846  
**FASSBIND**  
GENUSS MIT GEIST

