

Les Vieilles Barriques, Vieux Kirsch

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Beurteilung:	vollmundig und ausgeglichen
Alkohol:	40 % vol
Farbe:	klar
Servierempfehlung:	16-18°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 16

Charakteristika

In der Nase Noten von Marzipan, Kirschtorte und Dörrfrüchten mit einem Hauch von karibischem Rum. Nach frisch zubereitetem Holunderblütensirup mit Zitrone duftend. Im Geschmack Aromen von eingelegten Kirschen, Orangen-Schoko-Keks und einem Hauch gerösteter Mandeln. Lang anhaltender, delikater und aromatischer Abgang.

Herstellung

Dieses edle, sorgfältig destillierte und gereifte Fruchtdestillat wird aus Schweizer Kirschen gewonnen. Die Region Rigi ist berühmt für ihre geschmackvollen Kirschen und das daraus gewonnene Kirschen-Destillat.

Unmittelbar nach der Ernte werden die frischen Früchte bei uns angeliefert und umgehend eingemaischt. Nach abgeschlossener Fermentation destillieren wir die vollreifen Kirschen zusammen mit ihren Fruchtsteinen, welche die für den Kirsch typische Mandelnote hervorbringen.

Der frisch destillierte Kirsch ruht zuerst während mindestens zwei Jahren in Edelstahl tanks und reift danach während 14 bis 18 Monaten in Eichenholz fässern. Nach Abschluss des Reifeverfahrens wird das Kirschen-Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur weiter veredelt, um ihm das herrliche Aroma und die dezente Süße zu verleihen, was diesen Vieux Kirsch so einzigartig macht.

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.

