

Les Vieilles Barriques, Vieille Framboise

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



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

Herstellung

In der Nase nach vollreifen Himbeeren duftend, Kastanienpüree mit Anklängen von Schokolade und Vanille. Erinnert an Großmutter's hausgemachten Himbeersirup. Am Gaumen Aromen von süßem Himbeerkompott und hausgemachter Konfitüre. Im Abgang fruchtige Süße, opulent, sehr lang anhaltend.

Herstellung

Dieses edle Fruchtdestillat wird aus vollreifen Schweizer Himbeeren aus der Region gewonnen und beeindruckt mit seinem kräftigen, frischen Fruchtaroma. Aus den frischen Himbeeren wird zunächst ein Geist hergestellt. Dafür werden die Früchte in reinem Rohalkohol mazeriert, um die typischen Fruchtaromen zu lösen und anschließend sorgfältig destilliert.

Der frisch destillierte Himbeergeist ruht zuerst während mindestens zwei Jahren in Edelstahltanks und reift danach während 14 bis 18 Monaten in Eichenholzfässern. Nach Abschluss des Reifeverfahrens wird das Himbeer-Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur weiter veredelt, um ihm das herrliche Aroma und die dezente Süße zu verleihen, was diesen Vieille Framboise 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.

