

Les Vieilles Barriques, Vieille Poire

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Beurteilung:	füllig und elegant
Alkohol:	40 % vol
Servierempfehlung:	16-18°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 20

Charakteristika

In der Nase vollreife Williams Birne mit einem Hauch von kandierten Früchten und Anklängen von Crème Caramel. Im Hintergrund leichte Eichenholz- und Honignoten. Wie ein frisch angerichteter Fruchtsalat mit saftiger Honigmelone. Im Abgang entwickelt er eine delikate fruchtige Süße, lang anhaltend.

Herstellung

Dieses edle, sorgfältig destillierte und gereifte Fruchtdestillat aus Williams Birnen besticht durch das unverwechselbare Aroma dieser Frucht.

Die Williams Birne wird in der Schweiz im Kanton Wallis kultiviert und ist eine der beliebtesten Birnensorten. Durch ihre kräftige und doch elegante Aromatik eignet sie sich hervorragend für die Herstellung von Birnenbrand.

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

