

Les Vieilles Barriques, Vieille Pomme

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Beurteilung:	gehaltvoll, fruchtig, mild
Alkohol:	40 % vol
Servierempfehlung:	16-18°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 22

Charakteristika

Süße und Säure sind in der Nase wunderbar ausbalanciert. Aromen von Apfelsmus und Zimt, Vanillecreme, gebackenen Äpfeln und Apfelstrudel, gefüllt mit Rosinen. Im Abgang fein und harmonisch, perfekt ausbalanciert, lang und subtil mit köstlicher eingebundener Süße.

Herstellung

Dieses edle, sorgfältig destillierte und gereifte Fruchtdestillat aus Gravensteiner Äpfeln verzaubert mit seinem feinen, zartfruchtigen Aroma sowohl die Nase wie auch den Gaumen.

Der Gravensteiner ist eine Sommersorte und ein sehr aromatischer und süßlicher Apfel, der sich hervorragend für die Herstellung von Apfelbrand eignet. In der Schweiz werden heute wieder Hochstamm-Früchte gefördert, was wichtig ist für die Biodiversität in unserem Land.

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

