

L'Heritage de Bois Williams

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz



Kategorie:	Obstbrand
Beurteilung:	intensiv, harmonisch, ausgewogen
Alkohol:	53,8 % vol
Farbe:	Bernsteinfarbe
Servierempfehlung:	10-14°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 32

Charakteristika

In der Nase fruchtig, intensive vollreife saftige Williamsbirne, dezente Holznoten, Süße und Karamell. Am Gaumen kraftvolle, fruchtige vollreife Williamsbirne, feine Gerbstoffe, angenehme Holznote, Lakritze entwickelt sich, leichte Süße. Sehr langer Abgang, fruchtig und trocken werdend.

Mit ein paar Tropfen Wasser:

In der Nase Vanille, sehr fruchtig und intensiv. Am Gaumen sehr süß werdend, sehr angenehme Holznote, wird mit der Zeit ausgeglichen und harmonisch, ein Hauch von Kokosnuss. Abgang ist weich und wärmer werdend.

Herstellung

Dieser Edelbrand aus saftigen Walliser Williams Birnen reift nach der Destillation während mindestens eines Jahres in Fässern aus Birnbaum Holz. Durch diese Eigenholzlagerung erhält das Fruchtdestillat seine sehr milde, abgerundete Holznote und seine Bernstein Farbe. Nach dem Reifungsprozess wird er nicht kalt gefiltert und in Fassstärke abgefüllt. Jeder Dekanter wird in Handarbeit abgefüllt, etikettiert und verpackt. Jede Abfüllung erfolgt im Batch Verfahren und ist nur in limitierter und nummerierter Kleinstauflage erhältlich.

Brennerei

Im Jahr 1846 gründete Gottfried Fassbind I. die Brennerei Fassbind, damals unter dem Namen „Alte Urschwyzer 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.

