

## Fassbind Honig Chrüter Schälle Bur

*Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz*

Kategorie:	Chrüter
Beurteilung:	Kräuteraromen mit angenehmer Süße
Alkohol:	30 % vol.
Farbe:	sattes gold
Servierempfehlung:	16-18°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	1 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 55



### Charakteristika

Duftend nach Waldhonig, Melisse, Nuss Biskuits und Tannenzapfen, mit Noten von Kardamom und einem Hauch von Bratspeck und Magenbrot. Im Geschmack Kräuter Aromen mit feiner Anis Note, schöne Honigsüße und Anklänge von Buttermtoast. Sehr angenehme, lang anhaltende Süße.

### Hintergrund

Cécile Fassbind-Schorno, verheiratet mit Siegfried Fassbind II, organisierte wöchentlich eine Jass-Runde mit ihren Kolleginnen. Gelegentlich beklagten sich einige ihrer Freundinnen über Sodbrennen und Verdauungsprobleme nach dem gemeinsamen Mittagessen. Daher bat Cécile ihren Siegfried um ein Elixier, womit diese Beschwerden gelindert werden können. Nach einigem Experimentieren präsentierte er ihr den Ur-Chrüter und versah die Flaschen mit einer Etikette, welche die Lieblings-Jasskarte von Cécile zeigt - den «Schälle-Bur».

### Herstellung

Die Kräutermischung für die Produktion des Honig-Chrüter Schälle-Bur wird nach altem Familienrezept hergestellt. Angereichert mit Beeren und Wurzeln, wird die Mischung zuerst mazeriert und anschließend mit höchster Sorgfalt destilliert. Um den einzigartigen Charakter zu wahren, bleibt diese Mixtur das Geheimnis der Brennerei Fassbind.

Verfeinert wird dieser Chrüter durch Zugabe von feinstem Schweizer Waldhonig. Aus dieser Kombination entsteht das einmalige Aroma unseres Honig-Chrüters.

### 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.

