

Fassbind Chrüter Schälle Bur

Brennerei Fassbind, Oberarth, Schweiz

Kategorie:	Chrüter
Beurteilung:	ausgewogene Süße, leicht medizinial
Alkohol:	40 % vol.
Farbe:	kristallklar
Servierempfehlung:	16-18°C, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	1 Liter
Artikel - Nr.:	55 35 56



Charakteristika

In der Nase schönes Bouquet von Anis, Kräutern und Fenchel, mit ausgewogener Süß, leicht medizinial. Harmonischer Kräutergeschmack mit ausgeprägten Aromen von Fenchel und Anis, leicht pfeffrig. Weicher und langer Abgang mit Minze- und Bitterschokolade-Noten.

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

Chrüter Schälle-Bur wird auch heute noch nach dem alten, überlieferten Familienrezept mit vielen Kräutern, Beeren und Wurzeln destilliert. Die verschiedenen Ingredienzien wie Wacholder, Enzian, Waldmeister, Anis, Minze werden zuerst mazeriert und danach sorgsam destilliert. Aus dieser Kombination entsteht das einmalige Aroma unseres Chrüter Schälle-Bur.

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

