DRINKS.

Fassbind Fine Eau-de-Vie Prune 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500157
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Schwyz
Abfüller	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marke	Fassbind
Typ	Pflaumenbrand
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtige Pflaumenaromen mit dezenten Mandelnoten, die sich auch am Gaumen zeigen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Pflaumenbrand
Details	aus regionalen Pflaumen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Bereits 1395 haben die ältesten Vorfahren der Familie Fassbind Kirschbäume gezüchtet und Kirschwasser gebrannt. Die offizielle urschwyzer Brennerei Fassbind existierte aber erst nach 1846. Nur zehn Jahre später verlieh Napoléon III der Brennerei eine Goldmedaille auf der Weltausstellung in Paris –

damals war das natürlich eine ganz grosse Sache. Hergestellt wird der Pflaumenbrand aus frischen, vollreifen Pflaumen, die sowohl aus der Zentralschweiz als auch dem Schwarzbubenland kommen. Zunächst werden die Pflaumen nach Anlieferung sorgsam sortiert. Sobald ihre langsame Fermentation abgeschlossen ist, werden die Pflaumen samt Fruchtsteinen zweifach destilliert. Dadurch entsteht ein besonders intensives Aroma und die Kerne verleihen dem Brand eine dezente Mandelnote. Nach mindestens zwei Jahren Lagerung in Edelstahlfässern wird der Pflaumenbrand sorgsam cuviert.