

DRINKS.

Fassbind Fine Eau-de-Vie Pomme 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500158 |
| Alkoholgehalt | 43% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Kanton Schwyz |
| Abfüller | S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland |
| Marke | Fassbind |
| Typ | Apfelbrand |
| Anwendung | pur oder in Mischgetränken |
| Degustationsnotiz | In der Nase fruchtig mit intensiven Apfelnoten. Langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Apfelbrand |
| Details | aus Grabenstein Äpfeln zweifach destilliert |
| 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 urschwyzzer 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 Apfelbrand aus vollreifen und

süßaromatischen Gravenstein Äpfeln. Zunächst werden sie von Hand sortiert und gemischt. Nachdem sie ihren Fermentationsprozess abgeschlossen haben, folgt eine zweifache Destillation der Maische. Zur vollen Entfaltung seines Aromas wird er zwei Jahre in Edelstahltanks gelagert, bevor er sorgsam cuviert wird.