

DRINKS.

Fassbind Fine Eau-de-Vie de Framboise 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500160
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Schwyz
Embouteilleur	S. Fassbind AG, Poststrasse 7, 6414 Oberarth, Switzerland
Marque	Fassbind
Type	Eau-de-vie de framboise
L'usage	Pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Arômes fruités de framboise au nez, qui se retrouvent également en bouche. Longue finale.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de framboise
Détails	Élaborée à partir de framboises mûres régionales
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Dès 1395, les plus anciens ancêtres de la famille Fassbind cultivaient des cerisiers et distillaient de l'eau-de-vie de cerise. Cependant, la distillerie officielle Urschwyzzer Fassbind n'a vu le jour qu'après 1846, et dix ans plus tard seulement, Napoléon III lui a décerné une médaille d'or lors de l'Exposition

universelle de Paris - à l'époque, c'était bien sûr une récompense suprême. L'eau-de-vie de framboise est élaborée à partir de framboises fraîches et bien mûres provenant de Suisse centrale. Elles sont d'abord transformées en eau-de-vie, pour laquelle les fruits sont soigneusement macérés. Selon la recette du maître-distillateur de Fassbind, l'eau-de-vie est distillée à deux reprises. Cela crée un arôme particulièrement intense. Après au moins deux ans de stockage dans des fûts en acier inoxydable, l'eau-de-vie de framboise est soigneusement cuvée.