



Fassbind Vieille Pomme / Alter Apfel

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Les Vieilles Barriques sind die Meisterstücke aus dem Hause Fassbind.

0,7 Liter - Vol 40%

Artikel: Fassbind Vieille Pomme / Alter Apfel

Land: Schweiz

Klassifizierung: Edelfruchtbrand

Erzeuger: S. Fassbind AG

Fruchtsorte: Apfel

Alkohol: 40%

Farbe: Glänzendes Bernstein

Aroma: Fruchtig, aromatische Gewürzholznoten, karamellierte Apfelaromen

Geschmack: Gekochter Apfel, schöne Tannine, sehr harmonisch mit mittlerem Körper.

Abgang: Lang anhaltend, Apfelschalen und Holzaromen.

Das Barrique:

Nach der sorgfältigen Destillation wird der feine Pommebrand in Eichenfässer eingelagert. Der Reifeprozess im Barrique dauert zwischen 10 und 18 Monaten. Die Lagerdauer hängt ab von der Stärke des ursprünglichen Destillates sowie von der Entscheidung des erfahrenen Brennmeisters.

Die Verdunstung der Spirituose (sogenannter Angel's Share beim Whisky oder la part des anges beim Cognac) beträgt in dieser Zeit ungefähr 2% - 4% pro Jahr.

Die Eichenfässer fassen 220 Liter und werden 3 bis 4 Mal für die Lagerung gebraucht, um anschließend einer gründlichen Revision (sogenanntes Toasting) unterzogen werden.

Die Dosage:

Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat einer weiteren Veredelung unterzogen, indem naturreine Auszüge von Äpfeln zur Geschmacksverbesserung als Dosage zugegeben werden. Diese sogenannte Dosage verleiht dem Produkt seine feine Süße und Geschmeidigkeit. Der Auszug (Extrakt) wird in speziellen Eichenholz - Ständen zubereitet. Dazu werden Äpfel in Apfelbrand eingelegt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Schweiz

Unternehmen: S. Fassbind AG

Anschrift: Poststrasse 7 6414 Oberarth Switzerland

Inverkehrbringer: Reidemeister & Ulrichs GmbH

Anschrift: Speicher 1 Konsul-Smidt-Straße 8 J, 28217 Bremen

Datenblatt : Fassbind Vieille Pomme / Alter Apfel

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.08.2022