



Fassbind Vieille Cerise / Alte Kirsche

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Les Vieilles Barriques sind die Meisterstücke aus dem Hause Fassbind.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 75,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 52,50

Artikel: Fassbind Vieille Cerise / Alte Kirsche

Land: Schweiz

Klassifizierung: Edelfruchtbrand

Erzeuger: S. Fassbind AG

Fruchtsorte: Kirschen aus der Zentralschweiz, Schwarzbubenland

Alkohol: 40%

Farbe: Klar, leuchtender Holzton

Aroma: Harmonisch, Mandelnote.

Geschmack: Vollmundig, ausgeglichen, elegante Kirschnote, Holzkombination, dezente Mandelnote.

Abgang: Mittlere Länge, fruchtig, elegant.

Auszeichnungen: Goldmedaille - World Spirits Award Klagenfurt 2010 Silbermedaille - Internationaler Spirituosenwettbewerb (ISW) 2009 Silbermedaille - International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2009 'Best in Class'

Das Barrique:

Nach der sorgfältigen Destillation wird der feine Kirschbrand 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.

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

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

