

FASSBIND VIEILLE BARRIQUE CERISE

TASTING NOTES

Farbe	Leuchtendes Gold.
Nase	Noten von Marzipan, Kirschtorte und Dörrfrüchten mit einem Hauch von karibischem Rum. Nach frisch zubereitetem Holunderblütensirup mit Zitrone duftend
Gaumen	Erinnert an köstliche Kirschtorte, mit Aromen von eingelegten Kirschen, Orangen-Schoko-Keks und einem Hauch gerösteter Mandeln
Abgang	Lang anhaltend, delikat und aromatisch



PRODUKT-INFORMATIONEN

Diese Kreation der Barrique-Brände, aus besten Kirschen gebrannt, wird nach der Destillation in Eichenfässer eingelagert und reift dort während 12 bis 18 Monaten.

Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süsse und Geschmeidigkeit.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl
Alkoholgehalt	40 %
Marke	Fassbind Vieilles Barriques
Herkunft	Schweiz
Auszeichnungen	Gold - WSA Klagenfurt 2012 • Trophy - DistiSuisse Schweizer Kirschtrophy 2012 • Gold - DistiSuisse Vieille Kirsch des Jahres 2011/2012 • Gold - WSA Klagenfurt 2010 • Silber - ISW 2009 • Silber 'Best in Class' - IWSC 2009
Artikel Nr.	20217
Verpackung	EAN Nr. Einheit 7610224202178
Gebinde	Karton à 6 EAN Nr. Gebinde 7610224427342