

# FASSBIND VIEILLE BARRIQUE FRAMBOISE

## TASTING NOTES

<b>Farbe</b>	Leuchtendes Gold.
<b>Nase</b>	Nach vollreifen Himbeeren duftend, Kastanienpüree mit Anklängen von Schokolade und Vanille. erinnert an Grossmutter's hausgemachten Himbeersirup
<b>Gaumen</b>	Aromen von süßem Himbeerkompott und hausgemachter Konfitüre
<b>Abgang</b>	Fruchtige Süsse, opulent, sehr lang anhaltend



## PRODUKT-INFORMATIONEN

Vieille Framboise Barrique ist nach altem Hausrezept mazeriert und destilliert und wird während mindestens eines Jahres im Eichenholzfass gelagert.

Mit viel Liebe zum Detail und nach hauseigenem Rezept veredelt, erinnert diese edle Spirituose nach selbst gemachter Himbeerkonfitüre, welche sich auch im milden Abgang wiederfindet.

## PRODUKTE DATEN

<b>Abfüllung</b>	Flasche 70 cl
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Marke</b>	Fassbind Vieilles Barriques
<b>Herkunft</b>	Schweiz
<b>Auszeichnungen</b>	Silber - Swiss Spirits Award 2019 • Gold - DistiSuisse 2017-18 • Silber - WSA Klagenfurt 2017 • Silber - WSA Klagenfurt 2014
<b>Artikel Nr.</b>	20277
<b>Verpackung</b>	<b>EAN Nr. Einheit</b> 7610224202772
<b>Gebinde</b>	Karton à 6 <b>EAN Nr. Gebinde</b> 7610224427854