

FASSBIND VIEILLE BARRIQUE POIRE

TASTING NOTES

Farbe	Leuchtendes Gold.
Nase	Vollreife Williamsbirne mit einem Hauch von kandierten Früchten und Anklängen von Crème Caramel. Im Hintergrund leichte Holz- und Honignoten. Wie ein frisch angerichteter Fruchtsalat mit saftiger Honigmelone
Gaumen	Köstlich und saftig mit ausgeprägtem Birnenaroma, gefolgt von Vanilleeis, Haselnuss und Meringues
Abgang	Entwickelt eine delikate fruchtige Süsse, lang anhaltend



PRODUKT-INFORMATIONEN

Der Williams-Brand wird nach der Destillation in Eichenfässer eingelagert und reift dort während 12 bis 18 Monaten.

Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat weiter veredelt, indem naturreine Auszüge von getrockneten Williams-Birnen als Dosage zugegeben werden. Diese Dosage verleiht dem goldprämiierten Fruchtbrand seine feine Süsse und Geschmeidigkeit.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl
Alkoholgehalt	40 %
Marke	Fassbind Vieilles Barriques
Herkunft	Schweiz
Auszeichnungen	Silber - DistiSuisse 2017-18 • Silber - WSA Klagenfurt 2017 • Gold - DistiSuisse Goldene Vieille Poire 2011/2012 • Silber - WSA Klagenfurt 2010
Artikel Nr.	20247
Verpackung	EAN Nr. Einheit 7610224202475
Gebinde	Karton à 6 EAN Nr. Gebinde 7610224427311