

FASSBIND VIEILLE BARRIQUE PRUNE

TASTING NOTES

Farbe	Leuchtendes Gold.
Nase	Köstliches Pflaumenkompott mit einem Hauch von Zimt, Muskat und Bittermandeln. erinnert an Badeferien am Stand mit leckeren Süßigkeiten
Gaumen	Weiche Textur, sehr geschmeidig mit Aromen von würzigem Pflaumen-Kompott und Bittermandeln, gefolgt von delikaten Crème Brûlée Noten
Abgang	Lang anhaltend, leicht pfeffrig mit sehr angenehm fruchtiger Süsse



PRODUKT-INFORMATIONEN

Der gepflegte Edelbrand aus vornehmlich Löhrpflaumen wurde 2001 vom derzeitigen Brennmeister als erstes der Vieille-Barrique-Produkte entwickelt.

Das Pflümlidestillat wird nach dem fachkundigen Brennen während mindestens einem Jahr in Eichenholzfässern eingelagert und nach Abschluss der Reifung mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Die feine Dosage verleiht dem Obstbrand seine dezente Süsse.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl
Alkoholgehalt	40 %
Marke	Fassbind Vieilles Barriques
Herkunft	Schweiz
Auszeichnungen	Silber - Swiss Spirits Award 2019 • Silber - DistiSuisse 2017-18 • Gold - WSA Klagenfurt 2017
Artikel Nr.	20227
Verpackung	EAN Nr. Einheit 7610224202277
Gebinde	Karton à 6 EAN Nr. Gebinde 7610224427298