

FASSBIND VIEILLE BARRIQUE POMME

TASTING NOTES

| | |
|---------------|---|
| Farbe | Leuchtendes Gold. |
| Nase | Süsse und Säure sind wunderbar ausbalanciert. Aromen von Apfelmus und Zimt, Vanillecreme, gebackenen Äpfeln und Apfelstrudel, gefüllt mit Rosinen |
| Gaumen | Noten von Apfelstrudel, sauren Apfelringen, Süssmost und Apfelkompott |
| Abgang | Fein und harmonisch, perfekt ausbalanciert, lang und subtil mit köstlicher eingebundener Süsse |



PRODUKT-INFORMATIONEN

Aufgrund einer alten Kindheitserinnerung entwickelte der jetzige Brennmeister diesen edlen, sorgsam destillierten und gereiften Obstbrand aus Berner Rosen und Gravensteiner Äpfeln.

Ein Jahr lang im Eichholzfass gelagert und anschliessend mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt erhält der Apfelbrand jenen Charakter, der ihn für den Brennmeister und alle anspruchsvollen Geniesser so einzigartig macht.

PRODUKTE DATEN

| | | | |
|-----------------------|------------------------------|------------------------|---------------|
| Abfüllung | Flasche 70 cl | | |
| Alkoholgehalt | 40 % | | |
| Marke | Fassbind Vieilles Barriques | | |
| Herkunft | Schweiz | | |
| Auszeichnungen | Silber - WSA Klagenfurt 2010 | | |
| Artikel Nr. | 20237 | | |
| Verpackung | | EAN Nr. Einheit | 7610224202376 |
| Gebinde | Karton à 6 | EAN Nr. Gebinde | 7610224427304 |