

Fassbind Vieille Poire 70 cl 40%

Fassbind Schweiz Schwyz 70 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler Birnenbrand aus Williams-Birnen, gereift in Eichenfässern, mit harmonischem Geschmack und dezenter Süße.

Servierempfehlung

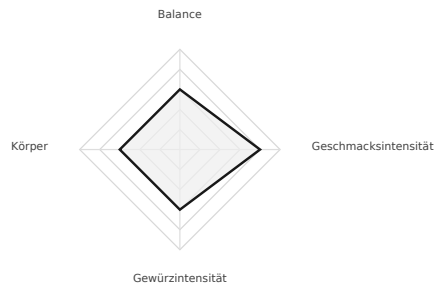
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Fruchtdesserts oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Frische Früchte	Birne
Nussige Noten	Haselnuss
Süße Aromen	Vanille, Honig, Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Holzig, Süßlich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert, Käse
-------------------	----------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Süßung

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Birne
---------------	--------------

Stil und Charakter

Stil	Harmonisch, Fruchtbetont, Elegant, Holzbetont, Süßlich
------	---

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Cognacschwenker
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Seidig

