

Fassbind Vieille Pomme 70 cl 40%

Fassbind Schweiz Schwyz 70 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler Apfelbrand aus Gravensteiner Äpfeln, sorgfältig destilliert und in Eichenfässern gereift, mit fruchtigem Aroma und milder Süße.

Servierempfehlung

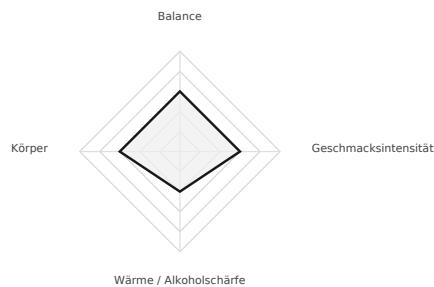
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, Käse 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	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Frische Früchte	Apfel
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Süßlich, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Gering

Herstellung

Verarbeitung	Süßung
Brennblasentyp	Hybrid Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Apfel
---------------	--------------

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Harmonisch, Mild, Holzbetont, Rund
------	---

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

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

