

# FASSBIND VIELLE PRUNE LES VIEILLES LIQUEURS 40° 70CL



# **70cl**

#### Marke

Fassbind

## **Herkunft Land**

Schweiz

## **Herkunft Region**

Schwyz

# **Alkoholgehalt**

40 %

### Herstellungsprozess

Die Früchte stammen mehrheitlich aus der Zentralschweiz und dem Schwarz-Bubenland und werden unmittelbar nach der Anlieferung verarbeitet. Nach einer langsamen Fermentation werden sie nach traditioneller Art destilliert. Der frische Brand ruht während mindestens zwei Jahren in Edelstahltank bevor er nochmals während 14 - 18 Monate in Eichenholzfässern reift. Nach Abschluss dieses Verfahrens wird zur Veredelung einen hausgemachten Bonficateur hinzugegeben. Dies verleiht dem Pflaumen Brand die dezente Süsse und ein herrliches Aroma.

HIT 49.00

(inkl. MwSt.)