

# FASSBIND VIEILLE FRAMBOISE LES VIEILLES LIQUEURS 40° 70CL



**70cl**

**Marke**

Fassbind

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Zug

**Alkoholgehalt**

40 %

**Herstellungsprozess**

Nur vollreife Schweizer Himbeere aus der Region werden zur Herstellung von diesem edlen Fruchtdestillat genommen. Zunächst werden aus den frischen Himbeeren ein Geist hergestellt. Dafür werden die Früchte in Alkohol mazeriert um so die typischen Fruchtaromen zu lösen. Anschliessend wird dies sorgfältig destilliert. Mindestens zwei Jahren ruht der frische Himbeergeist in Edelstahltank bevor er dann nochmals für 14 - 18 Monate in Eichenfässern nachreift. Zum Abschluss kommt noch ein hausgemachter Bonficateur dazu um ihm das herrliche Aroma und die dezente Süsse zu verleihen.

**Aktuell 49.00**

(inkl. MwSt.)