

# FASSBIND VIEIL ABRICOT LES VIEILLES LIQUEURS 40° 70CL



**70cl**

**Marke**

Fassbind

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Schwyz

**Alkoholgehalt**

40 %

**Herstellungsprozess**

Für den Vieil Abricot wurde die alten Aprikosen-Sorte «Royal Luizet» verwendet. Dieser besticht durch seine Fruchtigkeit und feine Mandelnoten. Der frische Aprikosenbrand ruht zunächst für mindestens zwei Jahren in Edelstahltanks und darf danach noch während 14 - 18 Monate in Eichenfässern nachreifen. Danach wird das Destillat mit einen ausgemachten Extrakt Bonificateur veredelt, welche ihm das herrliche Aroma und die dezente Süsse verleiht.

**HIT 59.90**

(inkl. MwSt.)