



Fassbind, Oberarth – die älteste Destillerie der Schweiz

Es war im Jahre 1395, als sich die ältesten Vorfahren der heutigen FASSBIND-Familie entschieden, sich in der wunderschönen Region der Urschweiz niederzulassen. Als Bauern begannen sie früh mit dem Pflanzen wilder Kirschbäume, um sie mit wachsender Erfahrung nach ihren Wünschen zu kultivieren. Dank der Erkenntnisse der in vielen Klöstern betriebenen Alchemie nutzten sie bald das Potential der Kirsche zum hervorragenden Destillat, dem KIRSCH. Lange bevor GOTTFRIED FASSBIND sich entschied, offiziell die gewerbliche FASSBIND DESTILLERIE im Jahre 1846 zu eröffnen, destillierten seine Vorfahren bereits Früchte.



Kirsch, aus saftigen Kirschen gewonnen, ist heute noch die nationale Spezialität der Schweiz. GOTTFRIED FASSBIND professionalisierte nicht nur eine bäuerliche Tradition, er bemühte sich ebenso, laufend die gesammelten Erfahrungen in die Destillations-Technik einzubringen, um sie der nächsten Generation weiterzugeben. Auch diese wiederum setzte alles daran, die «höchste und reinste Qualität» der Destillate zu erzielen. So verfeinerte FASSBIND im Laufe der vergangenen 170 Jahre den Destillations-Prozess. Seither wird das Geheimnis der Reinheit und des vollen natürlichen Geschmackes der FASSBIND-Fruchtspirituosen von Generation zu Generation weitergegeben. Seit jeher entstehen die noblen FASSBIND-Destillate unter Beachtung der höchsten Ansprüche an Qualität.

Heute garantieren moderne, aus langjähriger Erfahrung entstandene Destillations-Apparate in Kombination mit Früchten höchster Qualität, die FASSBIND «Finesse». Von Kirsch bis Vieille Poire, vom währschaften Pflümli bis zur raren Quitte bringen die handgefertigten Fassbind-Edelbrände ein Stück Schweiz auf den Tisch.

Wertvollste Rohstoffe

Frische vollreife Früchte, welche FASSBIND für die Herstellung ihrer Destillate verwendet, gehören wohl zu den wertvollsten und edelsten Rohstoffen in der Spirituosenwelt. Auch sind die Mengen hochwertiger Früchte in der Schweiz begrenzt, sodass die Produktion entsprechend limitiert ist. Die Früchte werden von den Bauern in der Destillerie FASSBIND angeliefert und dort von Hand

sortiert. Nur makellose Früchte werden anschliessend eingemaischt und nach vollendeter Fermentierung im Gegenstromverfahren destilliert.

Eine lange Tradition, verbunden mit Handwerkskunst, Innovation und dem Anspruch an höchste Qualität ist das Geheimnis dieser weltweit erfolgreichen Destillerie mit ihren Edeldestillaten, welche in den eigenen historischen Kellern reifen.

Neue Fassbind Premium-Linie

Auch die Fruchtbrände der neuen Premium Linie aus dem Hause FASSBIND entstehen in Handarbeit aus einheimischen Früchten höchster Qualität. Behutsam destilliert, reifen sie in Edelstahltanks in den historischen Kellern, bis sich das Aroma optimal entwickelt hat. Die klaren Produkte aus den wertvollsten und in kleinen Mengen gebrannten Früchte tragen das Prädikat „Les Trouvailles“. Für die Serien „Les Fûts Uniques“ und „L’Héritage de Bois“ reifen die ausgesuchten Brände in Holzfässern. Jedes Fass ist einzigartig und verleiht dem Eau-de-Vie seinen besonderen Charakter.

Fünfmal Gold

FASSBIND wurde dieses Jahr am World-Spirits Award mit fünfmal Gold und dreimal Silber ausgezeichnet:

Gold für LES FÛT UNIQUES Kirsch Umburana Cask und Kirsch Port Cask; L’HÉRITAGE DE BOIS Poire Williams; Schwyzer Honig-Chrüter; Vieille Prune Barrique.

Silber für L’HÉRITAGE DE BOIS Prune; Vieille Poire Barrique; Vieille Framboise Barrique

Öffnungszeiten:	Samstag 11. November 2017, 10.00 bis 16.00
Aktivitäten:	Schaubrennen, Schnüffelbar, Betriebsbesichtigung, Siedwürste aus dem Brennhafen
Kontakt:	S. Fassbind AG Poststrasse 7 CH-6414 Oberarth Tel 041 859 04 00 info@fassbind.ch www.fassbind.ch
Lohnbrenner:	nein
Spezialitäten:	Fassgelagerte Edelfruchtbrände