



Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

Katalog

Hersteller: Fassbind

Stand: 24.06.2019

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Finlays Whisky Shop Andreas Hamann Hofheimer Str. 3065719 Hofheim-Lorsbach Deutschland

Telefon: +49 6192 / 30 90 335
Fax: +49 6192 / 30 90 337

Email: info@finlayswhiskyshop.de
Internet: www.finlayswhiskyshop.de

Öffnungszeiten:
Mo.- Fr. 9:00-18:00 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE111201299



Genuss mit Geist Freude am Geniessen, Leidenschaft für solides Handwerk und die Pflege der Destillierkunst sind bei der S. Fassbind AG Tradition. Das Geheimnis des vollen Geschmacks, des natürlichen Aromas und der Reinheit der Fassbind-Fruchtspirituen wird sorgfältig von Generation zu Generation weitergegeben. Höchste Qualität, garantiert durch die enge Zusammenarbeit mit den Bauern. 1846 wurde die Alte Urschwyzer Brennerei gegründet. Schon 1856 verlieh ihr Napoléon III eine Goldmedaille auf der Weltausstellung in Paris. Bereits die ältesten Vorfahren der Familie Fassbind, deren Stammbaum lückenlos auf das Jahr 1395 zurückzuführen ist haben Kirschbäume kultiviert und Kirschwasser gebrannt. Diese lange Tradition sowie eine grosse Erfahrung in der Kunst des Brennens widerspiegeln sich in der Qualität der heutigen Produkte. Es sind die urtümlichen und authentische Eigenschaften, welche die Fruchtbrände von Fassbind prägen. Heute genauso wie vor über 160 Jahren. Die Brennerei Fassbind hat ihren Sitz im Kanton Schwyz - im Herzen der Schweiz. Wo vor über 700 Jahren die Urväter der Schweiz ihre Hand zum Bündnis der Urkantone erhoben und damit den Grundstein der Schweizerischen Eidgenossenschaft legten, liegt auch Oberarth. Eingebettet in Berge, Seen und Wälder bietet der Kanton Schwyz eine gelungene Kombination naturgebundener Landschaften. Oberarth liegt am Fuße des weltberühmten Rigi und dem Rossberg, an deren sonnigen Hängen eine große Vielfalt an Obstbäumen wächst, gehegt und gepflegt von den dort ansässigen Obstbauern. Bei den Les Eaux de Vie handelt es sich um reinste Edelobstbrände der bekanntesten Schweizer Obstsorten, sorgfältigst verarbeitet und destilliert und von sehr aromatischem Charakter. Die Les Vieilles Barriques zeigen den Charme der holzfassausgebauten Spezialitäten, weich und vollmundig im Geschmack. Der Les Bruts de Fût Williams ist mit 54,5% vol ein echtes Original für Liebhaber der unverfälschten Kraft dieses edlen Brandes. (Quelle: Fassbind AG)



Fassbind Edelbrandglas 6er Pack

Durch die hohe und schlanke Form des Fassbind Glases halten sich die Aromen sehr lange.

Art.-Nr.:
FassbEbg

Lebensmittl...: Fassbind
Einführer: Reidemeister &...
Material: Glas
Maße: Höhe: 150 mm ...
Ø Trinkrand: 3,50 cm
Ø Cuppa: 5,00 cm
Eichstrich: Ja

Beschriftung: Druck
Gewicht: 1,200 kg
EAN: 4000000057154

Preis:
22,50 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Excellence Bruts de Fut Pomme Apfelbrand 0,5 L

Volle Reife im Duft, Apfelkompott, auf der zweiten Nase Trockenblumen. Am Gaumen, fruchtig, Honigsüße, typische Herbstaromen, verhaltene Holznoten. Im Nachklang ausgeprägte Frucht und Holz.

Art.-Nr.:
7311505

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Obstbrand
Alkoholgeh...: 54,5 % vol
Inhalt: 0,500 Liter

EAN: 7610224141057

Preis:
64,75 €

Literpreis:
129,50 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Les Eaux-de-Vie Himbeergeist 0,7 L

Reife Schweizer Himbeeren aus dem Wallis machen diesen Geist fruchtig, harmonisch und kraftvoll.

Art.-Nr.:
7350606

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Region: Walis
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Geist
Abgefüllt am: 2011

Alkoholgeh...: 41,0 % vol
Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224163479

Preis:
59,75 €

Literpreis:
85,36 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Les Eaux-de-Vie Rigi-Kirsch Obstbrand 0,7 L

Vollmundig, dennoch elegant, harmonisch und fruchtig mit dezenter Mandelnote.

Art.-Nr.:
7350601

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Region: Walis
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Obstbrand
Abgefüllt am: 2014

Alkoholgeh...: 41,0 % vol
Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224104489

Preis:
55,95 €

Literpreis:
79,93 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Les Eaux-de-Vie Williams Obstbrand 0,7 L

Vollmundig und ausgewogen mit intensiven Aromen von Williamsbirne.

Art.-Nr.:
7350602

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Region: Walis
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Obstbrand
Abgefüllt am: 2014

Alkoholgeh...: 41,0 % vol
Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224164483

Preis:
55,95 €

Literpreis:
79,93 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Les Trouvailles Wildkirsche Obstbrand 0,5 L

Harmonisch, fruchtig mit Mandelnote, ausgeprägt, elegant und vollmundig.

Art.-Nr.:
7311701

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Obstbrand
Alkoholgeh...: 41,0 % vol
Inhalt: 0,500 Liter

Gewicht: 1,600 kg
EAN: 7610224105875

Preis:
124,75 €

Literpreis:
249,50 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieil Abricot Alte Aprikose 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Intensive Frucht, harmonisch-dezente Barrique Note. Im Nachklang ein langanhaltender Geschmack von gedörrten Aprikosen.

Art.-Nr.:
7350603

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alter: ca. 2 Jahre
Alkoholgeh...: 40,0 % vol

Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202673

Preis:
49,75 €

Literpreis:
71,07 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieille Cerise Alte Kirsche 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Ein milder, harmonischer Kirschbrand mit einer leichten Mandelnote. Im Körper vollmundig, harmonisch.

Art.-Nr.:
7399627

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alter: ca. 2 Jahre
Alkoholgeh...: 40,0 % vol

Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202178

Preis:
49,75 €

Literpreis:
71,07 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieille Framboise Alte Himbeere 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Intensive Himbeeren, geschmeidig und elegant, harmonisch und süßlich. Im Körper vollmundig und weich.

Art.-Nr.:
7399641

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alter: ca. 2 Jahre
Alkoholgeh...: 40,0 % vol

Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202772

Preis:
39,75 €

Literpreis:
56,79 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieille Poire Alte Birne 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Schöne Birnenaromen mit ausgewogenen Holznoten. Im Körper mittel, sehr fruchtig mit angenehmen und dezenten Barriqueanklängen, leichte Süße und wunderbar ausgewogen.

Art.-Nr.:
7399628

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alter: ca. 2 Jahre
Alkoholgeh...: 40,0 % vol

Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202475

Preis:
39,75 €

Literpreis:
56,79 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieille Pomme Alter Apfel 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Schöne Apfelaromen mit ausgewogenen Holznoten. Im Körper mittel, sehr fruchtig mit angenehmen und dezenten Barriqueanklängen, leichte Süße und wunderbar ausgewogen und geschmeidig.

Art.-Nr.:
7399629

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alkoholgeh...: 40,0 % vol
Inhalt: 0,700 Liter

Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202376

Preis:
49,75 €

Literpreis:
71,07 €

Lieferzeit:
1-2 Tage



Fassbind Vieille Prune Alte Pflaume 0,7 L Les Vieilles Barriques Spirituose

Harmonisch, fruchtig, angenehme Süße, ohne aufdringlich zu wirken. Im Nachklang sehr lang, wunderbar fruchtig. Die Vieille Prune zeichnet sich durch ihren harmonisch vollendeten Geschmack aus.

Art.-Nr.:
7350607

Lebensmittl...: Fassbind
Inverkehrbr...: Reidemeister &...
Land: Schweiz
Abfüller: Fassbind AG
Typ: Spirituose
Alter: ca. 2 Jahre
Alkoholgeh...: 40,0 % vol

Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,400 kg
EAN: 7610224202277

Preis:
39,75 €

Literpreis:
56,79 €

Lieferzeit:
1-2 Tage