WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

318101

Etter Vieille Kirsch Schweizer Kirschen 42%vol.

Etter Söhne AG Distillerie Zug

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Goldbraune Kirschkunst mit elegantem Tiefgang
	Leitaromen	Kirsche, Vanille, Mandel, Holz, feine Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	für Digestif, Geschenk und besondere Abende

Alkohol	42 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Etter Vieille Kirsch 42 % vol.: Schweizer Bergkirschen, bis zu 5 Jahre Reife in Barrique und Korbflaschen, mit Kirschfrucht, Vanille und Holz.

Der Etter Vieille Kirsch Schweizer Kirschen 42 % vol. ist ein fassgereifter Kirschbrand aus der Region Zug-Zugersee und verbindet traditionelle Schweizer Brennkunst mit sorgfältigem Barrique-Ausbau. Für 70 cl werden rund 9 Kilogramm Bergkirschen verarbeitet. Nach der Destillation reift ein Teil des Brandes drei bis fünf Jahre in 225-Liter-Eichenfässern, ein weiterer Teil in 50-Liter-Korbflaschen; danach werden beide Partien vermählt. So entsteht ein goldbrauner Etter Vieille Kirsch mit aromareichem Bouquet, klarer Kirschfrucht sowie feinen Noten von Holz, Vanille und Mandel. Am Gaumen wirkt die Spezialität vollfruchtig, harmonisch und elegant mit geschmeidigem Nachhall – ein charaktervoller Digestif für besondere Genussmomente.

Land

Schweiz

Das Alpenland Schweiz ist mit ca. 15.000 ha ein kleines Weinland. Die Weinbaugebiete sind über das ganze Land verteilt und liegen in den klimatisch geeigneten Gebieten, teilweise bis in Höhen von 1200m Seehöhe. Schweizer Weine werden zum Grossteil in der Schweiz selbst getrunken, lediglich 1-2% der erzeugten Menge wird exportiert. Hauptrebsorte ist Chasselas mit einem Anteil von 36% an der Gesamtrebfläche, gefolgt von Pinot Noir mit 31%.

Erzeuger

Etter Söhne AG Distillerie Zug

ETTER - unser Feuer brennt seit über 150 Jahren Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: Etter. Dank Ihnen folgen wir unserer Berufung bereits in vierter Generation mit Herzblut und Engagement. Mit grossem Stolz blicken wir als unabhängiges Familien-Unternehmen glücklich auf über 150 Jahre gelebte Tradition zurück. Der Familienname ETTER steht für Qualität - heute und in Zukunft.

Zutaten

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de