



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**319301**

**Etter Vieille Poire Williams Schweizer Williamsbirne 40% Vol.**

**Etter Söhne AG Distillerie Zug**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Goldbraune Birnenkunst mit Tiefe
	Leitaromen	Birne, Vanille, Holz, Fruchtnoten
	Speise oder Anlassempfehlung	für Digestif und besondere Anlässe
<b>Alkohol</b>	40 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	

Etter Vieille Poire Williams: Walliser Williamsbirnen, 3 bis 5 Jahre Reife und feine Noten von Birne, Vanille und Holz.

Der Etter Vieille Poire Williams Schweizer Williamsbirne 40 % vol. verbindet vollreife Walliser Williamsbirnen mit der Handschrift der Destillerie Etter. Für eine 70-cl-Flasche werden rund 11 Kilogramm Früchte verarbeitet. Nach der Destillation reift das Herzstück des Brandes 3 bis 5 Jahre teils in 50-Liter-Korbflaschen, teils in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche, bevor beide Parteien harmonisch zusammengeführt werden. Das Ergebnis ist eine goldbraune Alte Birne mit aromareichem Duft, vollfruchtigem Ausdruck und feinen Noten von Holz und Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Fruchtbrand harmonisch und elegant mit zarter Birnenfrucht und langem, ausgewogenem Nachhall.

#### 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.

#### Bewertung

#### Bewerter

#### Bemerkung

93 Punkte

Falstaff

Juni 2024

#### Zutaten

Stand 14.04.26. 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