



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**343501 A001**

**A001er JOHNETT Single Cask No 103 46,8%vol Swiss Single Malt Whisky**

**Etter Söhne AG Distillerie Zug**

**Alkohol** 46,8 % vol.  
**Verschluss** NATURKORKE

JOHNETT Swiss Single Malt Whisky -eine regionale und ausgefeilte Köstlichkeit Die Heimat von JOHNETT liegt im malerischen Zugerland mitten im Herzen der Schweiz. JOHNETT baut gänzlich auf regionale Ressourcen. Heimische Maische aus Gerstenmalz, vorbereitet von der Brauerei Baar, die Destillation im Hause Etter, Quellwasser aus den nahe gelegenen Höllgrotten in Baar und Eichenfässer des Qualitätsweinguts Rosenau bei Luzern spielen zusammen. Diese Köstlichkeit vereint Regionalität, Authentizität und Hochwertigkeit zu einem stimmigen Ganzen. Nur eine Handvoll selektierter Fässer im Jahr werden als Single Casks abgefüllt. Nur wenn das Destillat im Fass ein Mitglied der Etter Familie außergewöhnlich begeistert, wird entschieden, dieses unverschnitten als exquisites Beispiel der JOHNETT Qualität in den Focus zu stellen. Das Fass 103 hat Gabriel Galliker-Etter gemeinsam mit Andrea Caminnecki ausgesucht, der im Hause Schlumberger/Segnitz, als "Keeper of the Quaich" nicht nur als Experte für schottischen Whisky tätig ist. Auf ein 12 Jahre altes Ex - Sherry Fass ist Ihre Wahl gefallen. Verkostungsnotizen: Wundervoll harmonisch, fruchtig, würzig und schmeichelnd in der Nase, am Gaumen sanft und cremig aber trotzdem sehr voll und komplex. Viel dunkle Fruchtsüße, etwas Kräuternoten, leichter Kaffee, nach hinten etwas Holz und sehr dunkle Schokolade. Sehr langer weicher Abgang, die Aromen vom Gaumen bleiben präsent. Ein rundum toller Whisky dessen Heimat blind verkostet sicher eher in der Speyside als im schönen Zug vermutet würde! Nur 225 Flaschen á 0,7 Liter hat das Fass ergeben. 46,8 % Vol Alkohol machen das Fass 103 rund, harmonisch und trotzdem komplex und kraftvoll Ein Whisky, der ganz für sich alleine wunderbar dasteht, aber als Begleiter zu einem Duett aus weißer und heller Mousse au chocolat das I-Tüpfelchen darstellt, das ein Dessert zu einem Erlebnis werden lässt!

**Land Schweiz**

Das Alpenland Schweiz ist mit ca. 15.000 ha ein kleines Weinland. Die Weinbauggebiete 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.

Stand 06.03.26. 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

## Zutaten

Stand 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)