

## Etter - Vieille Orange - 40% - 70cl - Barrique

Orangen sind für uns heute überall zu kaufen; ein Lebensmittel, das wir jederzeit als Saft, Zusatz in anderen Lebensmitteln oder auch als saisonales Obst geniessen. Meistens machen wir uns keine Gedanken mehr darüber, wo sie eigentlich herkommt, die Orange. Wir wissen, dass sie nur in südlichen Ländern wächst und Früchte trägt. Jedoch ist uns nicht klar, ob sie schon immer da beheimatet war. Dabei verrät uns der Name "Apfelsine" sogar etwas über die ursprüngliche Heimat dieser Frucht: "Sina" bedeutet nämlich "China", und "Apfelsine" aus diesem Grund "chinesischer Apfel". In China wurde diese Frucht schon 2000 v. Chr. geschätzt und erst viel später hat sie den Weg zu uns nach Europa gemacht. Nun; wo sie schon mal hier ist, beglücken wir uns doch mit ihr...

Nur die Feinsten der aromatischen Blutorange aus Sizilien wurden für diesen Fruchtbrand ausgewählt. Nachdem diese nach einem aufwändigen, zeitintensiven Verfahren geschält wurden, gelangen die aromareichen Schalen und Teile des saftigen Fruchtfleisches in unsere Edelstahl tanks zur Vergärung.

Nach erfolgter Destillation wird das Herzstück zu einem Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Nach erfolgter Reifung von 18 – 24 Monaten lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden.

### Aroma:

frisch, aromareich, üppiger Duft nach Orangen

### Geschmack:

fruchtig und harmonisch, intensive, frische Zitrus- und feine Holznoten vereint



Alk. Vol.: 40.0 %  
Grösse: 70 cl  
Land / Region: Schweiz  
Herstellerinfos: Etter

Artikel-Nr: 341779

1823 begann der Landwirt Johann Baptist in Menzingen mit dem Brennen von Kirschwasser. Ab 1870 wurde das Destillieren dann schon in grösserem Stil durchgeführt und die erste Brennerei Etter eingeweiht. 1930 zog die Familie nach Zug um. Bis man 1981 die Produktpalette um verschiedenste Obstbrände und einen Swiss Single Malz Whisky erweiterte, brannte die Etter-Familie ausschliesslich Kirschwasser. Bei der Herstellung verwendet man Schweizer Früchte der höchsten Qualität, die sorgfältig fermentiert, gebrannt und teils auch in Fässern gelagert werden. Mit dem klaren Wasser aus der Zugerbergquelle passt man den Alkoholgehalt der Brände an, bevor diese vorsichtig in die charakteristischen Flaschen abgefüllt werden.