

Etter - Vieille Quitte - 40% - 35cl - Barrique

Die Quitte ist eine äusserst aussergewöhnliche Spezialität – vom Genuss her wie auch geschichtlich. Sie wurde schon 4000 vor Christus angebaut und gehört somit zu den ältesten Früchten überhaupt. Bei uns wird sie jedoch immer mehr zum heimischen „Exoten“. Heutzutage hört man Feinschmecker immer wieder von den köstlichen Quittengelees aus Grossmutter's Küche schwärmen. Die Renaissance erlebte die Quitte im Hause Etter eher zufällig. Christine Etter entdeckte prachtvolle, gelb leuchtende Birnenquitten an knorrigen alten Bäumen. Da man die Quitten nicht roh essen kann und die Verarbeitung aufwändig ist, wollten viele Gartenbesitzer ihre Quittenbäume fällen. Dem kam die Distillerie Etter zuvor, indem sie 1993 erstmals einen wunderbaren, hochkarätigen Edelbrand aus diesen Quitten brannte. Für den edlen Quittenbrand wurde ein spezielles und aufwändiges Einmisch- und Destillationsverfahren entwickelt. So gelingt es Etter, aus den wunderbar gelb leuchtenden Birnenquitten einen eleganten, zartfruchtigen Fruchtbrand zu gewinnen. Das Herzstück des Destillates wird zum einen Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225 Liter-Eichenfässern gelagert. Nach erfolgter Reifung werden die beiden Teile in einer Assemblage zusammengefügt. Die gesamte Lagerzeit dauert ca. 4 Jahre bis die Vieille Quitte ihre perfekte Harmonie erreicht hat und uns mit ihren vollfruchtigen, intensiven Aromen und warmen Düften nach Honig und Holz beglückt.

Aroma:

sanft, aromareich, typisch intensiver Duft nach Quitten

Geschmack:

zart, elegant, zartfruchtig und harmonisch. Wärmende Honig- und feine Holznoten



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 35 cl

Land / Region: Schweiz

Herstellerinfos: Etter

Artikel-Nr: 340440

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.