

## Etter - Zuger Kirsch - 41% - 35cl - AOP - vieux & noble

Was für den Schotten der Whisky und den Franzosen der Cognac ist für den Schweizer der Kirsch. Hergestellt aus den kleinen, schwarzen Kirschen von den besten Lagen der Region Zugersee, wird er seit 4 Generationen von der Etter Söhne AG als Hauptzeugnis gebrannt und zur vollen Reife gebracht. Dass der Begriff «Zuger Kirsch» im Laufe der Zeit zu einem Synonym für Etter Kirsch werden konnte, ist wohl der Tatsache zu verdanken, dass das Familienunternehmen sein Premium Produkt gleichsam sorgfältig wie leidenschaftlich zu destillieren weiss.

Schon der Ur-grossvater der heutigen Firmenleitung hat nur bei den ihm persönlich bekannten Bauersleuten Kirschen gekauft und somit sichergestellt, dass Etter mit den besten und reifsten Früchten versorgt wurde. Das Vertrauensverhältnis besteht bis heute und ist ein Garant für Qualität.

Ähnlich wie der Rotwein lebt auch der Kirsch von seiner faszinierenden Geschmacksvielfalt. Er hält eine schöne Balance zwischen Frucht und Geist. Natur pur. Eine einzigartige Geschmacksharmonie. Nase – Gaumen – Finale mit Schweizer Genussgarantie.

### Aroma:

erfrischend, fruchtig mit feinen Blütennoten

### Geschmack:

aromatisch und gehaltvoll, reife Kirschen, harmonisch, mild und elegant



Alk. Vol.: 41.0 %  
Grösse: 35 cl  
Land / Region: Schweiz  
Herstellerinfos: Etter

Artikel-Nr: 340442

---

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.