

Etter - Vieille Kirsch - 42% - 35cl - Barrique

„Mir kommt nur ein Klarer ins Glas!“ sagen die einen Liebhaber. Von anderen Connaisseurs – oft auch der Damenwelt – hört man: „Es gibt nichts Schöneres als einen sanften, geschmeidigen, femininen Goldbraunen aus dem Barrique“. Etter hat besten alten Kirsch in Eichenfässern gelagert und zu einer weiteren Etter Kirsch-Spezialität ausgebaut.

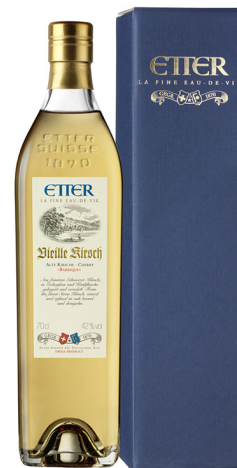
Tradition und Innovation stehen hinter diesem Vieille Kirsch. Die Lagerzeit von drei bis fünf Jahren verbringt diese Kirschspezialität in 50-Liter-Korbflaschen und in 225-Liter-Eichenholzfässern. Nach optimaler Reife werden die beiden Partien miteinander vermählt. Das Verhältnis dieser Assemblage kann variieren. Der Vieille Kirsch ist in seiner Art einmalig und begeistert die Geniesser. In die Frucht des Kirschs sind feine Holz-, Mandel und Vanilletöne eingebunden, die den Vieille Kirsch zum idealen Begleiter von Kaffee oder Schokolade machen. Aromatisch, vollfruchtig und durch den Barrique-Ausbau milder als anderer Kirsch, besticht der Vieille Kirsch durch seine vollendete Harmonie und seinen angenehm weichen Abgang.

Aroma:

sanft, aromareich, vollfruchtig

Geschmack:

mild, zartfruchtig und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanillenoten



Alk. Vol.: 42.0 %
Grösse: 35 cl
Land / Region: Schweiz
Herstellerinfos: Etter

Artikel-Nr: 340443

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.