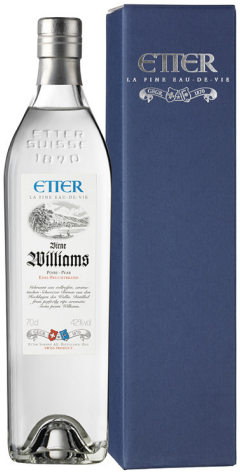
Etter - Williams Birne - 42% - 35cl



Es gibt mittlerweile auf der ganzen Welt die Birnenbäume der Sorte „Williams Christ“. Fast alle können uns perfekte Tafelbirnen bescheren. Aber zum Brennen eignen sich jene aus dem Wallis am besten. Etter bevorzugt die kleineren Birnen des rechten Rhône-Ufersdes Wallis und bezieht diese seit Jahren von denselben roduzenten. Sie garantieren die exzellente Qualität, welche benötigt wird. Die frischen und vollreifen Birnen werden mit einem Mehrpreis in der Qualität „qualité jaune“, also hochgelb, was vollreifer Zustand bedeutet, gekauft. Diese Birnen sind viel reifer, als die Birnen, welche Sie im Feinkostgeschäft kaufen können. Daher entwickelt unsere Williamsbirne ein unglaublich charaktervolles und frisches Williamsbirnen-Aroma. Die Früchte werden täglich unmittelbar nach dem Pflücken vom Wallis nach Zug gebracht. Dann gilt es dieses exzellente Aroma einzufangen. Die Birnen werden vor dem Einmaischen auf einem Förderband sortiert und kontrolliert. Was danach eingemaischt wird, strotzt vor Fruchtaroma.
Nach acht bis zehn Wochen der Gärung – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – in temperatur-kontrollierten Behältern beginnt die Destillation, in der mit viel Erfahrung und Gefühl das Herzstück gewonnen wird. Während mehreren Monaten reift dann das Beste vom Guten, bis sich die verschiedenen Aromen miteinander harmonisch verbunden haben.

Aroma:
sanft, aromareich, erfrischend und fruchtig

Geschmack:
ausgewogen, vollaromatisch, typisch

Abgang:
langes, beeindruckendes fruchtiges Finale

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

Artikel-Nr: 340444

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.