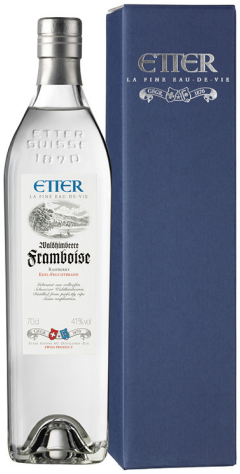
Etter - Framboise/Himbeere - 41% - 35cl



Wer hat in seinen Kinderjahren nicht auch genussvoll Himbeeren von der Staude gepflückt und sich als „Dreikäsehoch“ über den süssen Nektar gefreut? Oft konnte man kaum genug davon bekommen... So wie damals ist es auch heute. Himbeeren machen Genussfreude – früher als Sirup heute als exquisites Fruchtdestillat. Intensiv duftende Waldhimbeeren geben die ganze Sonnenkraft und ihren vollen fruchtigen Geschmack dem reinen hochprozentigen Destillat ab. Die Mazeration – also die Verbindung von edlen Früchten und reinem Alkohol – erfolgt nach einer hauseigenen Rezeptur. Sorgfältig und langsam, Tropfen für Tropfen destilliert, entsteht diese Beeren-Spezialität. Durch den natürlichen Reifeprozess in unserem Keller gelangt sie zu ihrer harmonischen, vollaromatischen und fruchttypischen Grösse.

Aroma:
verführerisch nach reifen Himbeeren, erfrischend

Geschmack:
körperreich und fruchtig

Abgang:
lang und wärmen Finale

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

Artikel-Nr: 340445

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.