

Etter - Vieille Prune - 41% - 35cl - Barrique

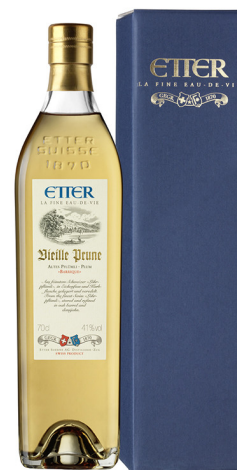
Die Pflaumen sind die zuckersüssen Löhrpflaumen, welche sich für die Destillation hervorragend eignen, zumal diese im hochreifen Stadium von selbst vom Baum fallen. Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Pflaumen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – zugeführt.

Nach erfolgter, langsamer Destillation werden die besten Partien des Löhrpflaumen-Brandes zum Teil in 50-Liter-Glasballons und zum Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Die Lagerzeit dauert ungefähr vier Jahre bis die Assemblage der beiden Teile, bei welcher das Verhältnis variiert, die perfekte Harmonie aus fruchtigen, floralen und würzigen Aromen und Mandel-Düften ergibt. Der Etter Vieille Prune ist ein idealer After-Dinner-Drink am Kaminfeuer. Ein wahrer Hochgenuss!

Aroma:

elegant, aromareich und zartfruchtig

Geschmack: fruchtig mit feinen Holz- und Vanillenoten, zart und harmonisch im Gaumen mit weicher Mandelnote, ausdrucksstark



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

Artikel-Nr: 340446

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.