



## Etter Kirsche / Cherry Fruchtbrand - Liqueur 15% New Generation

Likör - Frucht

0,35 Liter - Vol 15%

€ 44,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 15,65**

**Artikel:** Etter Kirsche / Cherry Fruchtbrandlikör New Generation

**Land:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Erzeuger:** Distillerie Etter

**Fruchtsorte:** Kirsche

**Alkohol:** 15%

**Charakteristik:** Destilliert aus saftigen Kirschen. Seine besonders fruchtige Note erhält er durch die Zugabe von eingedicktem Kirschfruchtsaft aus dem Hause Etter.

**Aroma:** Intensiv fruchtiges Bouquet.

**Geschmack:** Am Gaumen fruchtig-frisch und finessenreich mit einer schmeichelnden Süße.

**Trinktemperatur:** Gekühlt servieren.

**Serviervorschläge:** Als Apéro oder Digestif. Pur oder on the rocks, als Kir oder auch als Longdrink.

ETTER - ein wahrer Brillant unter den Spirituosen

Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: Etter.

Rezeptvorschläge:

Kinger:

4cl Kirsch Liqueur

Auf Eis mit Ginger Ale auffüllen.

Kirecco:

2cl Kirsch Liqueur

Auf Eis mit Prosecco auffüllen.

Kibus:

4cl Kirsch Liqueur

1cl Himbeersirup

Auf Eis mit Mineralwasser auffüllen.

Auf dem Bauerngut «Berglihof» in der Gemeinde Menzingen, dem Stammsitz der Familie, kreierte Ur-Urgroßvater und Bauer Johann Baptist Etter formidables «Chriesiwasser», betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte alsbald den Grundstein für die später so bekannten Etter Fruchtbrände. Im Jahre 1870 machte Johanns Sohn Paul das Chriesiwasser zu

## Datenblatt : Etter Kirsche / Cherry Fruchtbrand - Liqueur 15% New Generation

seinem Haupterwerb und gründete die gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. 1980 zog man in einen Neubau an die Stadtgrenze, wo heute in technisch modernen und ISO-zertifizierten Anlagen mehr als ein Dutzend verschiedene Fruchtsorten zu gebranntem Wasser verarbeitet werden. Serviert zum Apéro, als Krönung eines feinen Essens oder als „Gute-Nacht-Geschichtli“, verzaubern sie Nase und Gaumen von Genießern aus aller Welt: ETTER - la fine eau-de-vie. Übrigens: Exportiert wird heute in über 20 Länder.

Natur pur - so simpel lautet das Rezept für Etter Kirsch und alle anderen qualitativ hochstehenden Produkte aus dem Hause. Die Kirschen für den Etter Kirsch stammen zu 100 % aus der Schweiz. «Ursprungskompetenz Schweiz» nennt das die Firma. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirsch stark mitgeprägt.» Auch sonst unterstützt Etter die Schweizer Landwirtschaft mit einer Philosophie, die einem Bekenntnis zur Heimat gleichkommt und die Verbundenheit mit ihr ausdrückt: Das gesamte Obst stammt gutbezahlt von Schweizer Bauern.

### **Produktdetails**

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Schweiz

**Unternehmen:** ETTER SOEHNE AG

**Anschrift:** Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug

**Inverkehrbringer:** A. Segnitz & Co. GmbH

**Anschrift:** Anne-Conway-Str. 4, 28359 Bremen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021