Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Etter Wildkirsch 2011

Obstbrände - Schweiz

Die Finesse und Geschmacksvielfalt dieses Etter Wildkirsch 2011 haben schon manche Nichtkirschtrinker zu absoluten Kirsch-Fans gemacht.

Jahrgang 2011 - 0,7 Liter - Vol 42%

Artikel: Etter Wildkirsch 2011
Land: Schweiz
Region: Zug
Erzeuger: Distillerie Etter
Jahrgang 2011
Fruchtsorte: Wildkirsch
Alkohol: 42%
Aroma: Zart, ausgewogen mit feinen Blütennoten.
Geschmack: Am Gaumen sehr elegant und ausdrucksstark nach reifen Kirschen.
Besonderheit: Limitierte Edition.
Trinktemperatur: 15 - 20 °C

Die alten Bäume an den Waldrändern der Region Zug gewachsen, erfahren keine Pflege, haben keinen „Namen“ und sind schon gar nicht „sortenrein“. Aber das bisschen Fruchtfleisch um den Kern dieser Kirsche ist voller Süße und Intensität.

Genau diese vollreifen „Wilden“ werden von Hand gepflückt, in Körbchen gelegt und von Etter gebrannt. Es erfolgt eine ausschließlich natürliche Gärung und Lagerung der Maische in luftdichten Gefäßen, bis dass die Herzpartie mit all ihren Aromen und Nasenschmeichlern heraus destilliert ist.

Wie der Jahrgangskirsch lagern diese Wildkirschen-Destillate über viele Jahre in 40 - 50 Liter Korbflaschen auf dem Dachboden einer alten Scheune. Da es nicht alle Jahre Wildkirschen gibt, kommt der „Wild-Kirsch“ natürlich nur mit der genauen Jahrgangsbezeichnung in die Flasche. Um den Inhalt einer 70 cl Flasche zu destillieren, werden ca. 9 kg Schweizer Wildkirschen benötigt.

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.

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 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