



Etter Vieille Prune (Alte Pflaume) Barrique 0,1 Liter

Obstbrände - Schweiz

Etter Vieille Prune (Alte Pflaume) ist eine wunderbare, zarte Pflümüli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen.

0,1 Liter - Vol 41%

€ 135,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,50

Artikel: Etter Vieille Prune (Alte Pflaume) Barrique

Land: Schweiz

Region: Wallis

Erzeuger: Distillerie Etter

Fruchtsorte: Schweizer Löhrpflümüli (ganz süße Pflaumen).

Alkohol: 41%

Charakteristik: Für 70cl Inhalt werden 8 kg Löhrpflaumen sortenrein destilliert.

3 - 5 Jahre in 225 Liter Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen gelagert.

Eine perfekte Harmonie aus fruchtigen und würzigen Aromen und Düften.

Farbe: Goldbraun

Aroma: Das Bouquet ist elegant, aromareich und zartfruchtig.

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

Serviervorschläge: Zu empfehlen, als After-Dinner-Drink oder auch zu einer kräftigen Havanna. Auch zu frischem Pflaumenkuchen ein wahrer Hochgenuss!

Am besten in einem tulpenförmigen Glas servieren, so kann sich das Bouquet schön entfalten und die Aromen kommen konzentriert zum Vorschein.

Auszeichnungen: Gold - DistiSuisse 2009/2010

Gold - DistiSuisse 2017/2018

Es werden nur "Löhrpflümüli" ausschließlich von ausgewählten Obstbauern für diese Schweizer Fruchtbrandspezialität verwandt, denn nur perfektes Brenngut ergibt Destillate von höchster Qualität. Eine Reifezeit von 3 - 5 Jahren in Barrique und 50 Liter Korbflaschen.

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. «Ursprungscompetenz Schweiz» nennt das die Firma. «Wir

Datenblatt : Etter Vieille Prune (Alte Pflaume) Barrique 0,1 Liter

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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.07.2023