



Etter Kirsch Zuger alt Jahrgang 2008

Obstbrände - Schweiz

Dieser besondere Kirsch wird nur in den allerbesten Erntejahren destilliert, um einen Höchstgenuss zu bieten.

Jahrgang 2008 - 0,7 Liter - Vol 42%

Artikel: Alter Etter Zuger Kirsch / Vieille Réserve de la maison, Jahrgang 2008

Land: Schweiz

Region: Zug

Erzeuger: Distillerie Etter

Jahrgang: 2008

Fruchtsorte: Bergkirschen der Sorte „Lauerzer“

Alkohol: 42%

Aroma: Charaktervolles, fruchtiges und intensives Bouquet.

Geschmack: Gehaltvoll und aromatisch, harmonisch und voller Charakter. Man schmeckt die reifen Bergkirschen in schönster Eleganz.

Besonderheit: Limitierte Menge

Serviervorschläge: Ideal als Digestif oder als Begleiter einer guten Zigarre.

Der Etter-Jahrgang-Kirsch wird in einem speziellen Verfahren ausschließlich aus schwarzen, kleinen, vollaromatischen Kirschen hergestellt. In einem hierfür geeigneten Raum, unter natürlichen Sommer- und Wintertemperaturschwankungen entwickelt dieser Kirsch, abgefüllt in kleinen 50-Liter-Korbflaschen, während seiner Reifezeit von 8 Jahren, sein exzellentes Aroma. Der Inhalt dieser Flasche wurde aus 11 kg Kirschen destilliert.

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

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 Lüthmann, 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: 25.09.2023