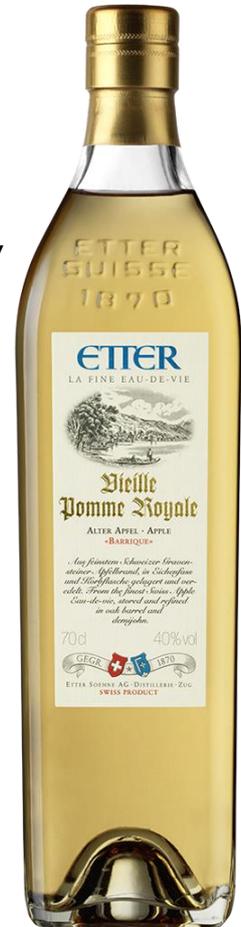


Etter Vieille Pomme Royale „Barrique“ 40% vol. Alter Apfel

Herkunft Früchte:	Thurgau am Bodensee / Ostschweiz
Frischfruchtmenge:	7 kg Gravensteiner Äpfel für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	2 bis 3 Jahre in Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	bernsteinfarben
Bouquet:	sanft, aromareich, vollfruchtig
Geschmack:	weich und harmonisch, mit feinen Holz- und Caramelnoten, fruchtig und typisch Apfel im Gaumen
Genusstipp:	Wann immer Sie Lust auf etwas Gutes haben! Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen. Werden Sie noch kreativer mit Ihren Desserts!



Vieille Pomme Royale – Alter Apfel – der „goldene“ Fruchtbrand

Vieille Pomme Royale begeistert Damen und Herren gleichermaßen. Wer nach dem Essen oder zwischendurch gerne einen weichen und eleganten Fruchtbrand geniessen möge, liegt hier „gold-richtig“.

Die Basis für dieses Destillat bilden speziell ausgesuchte, vollkommen ausgereifte Äpfel der Sorte „Gravensteiner“. Für diese Spezialität reserviert unser Brennmeister lediglich die Herzpartie, also das Beste vom Guten. Dieser hocharomatische Teil des Destillates wird, um optimal ausreifen zu können, mindestens zwei Jahre gelagert, ein Teil in 225-Liter-Barriques und der andere Teil in 50-Liter Korbflaschen. Nach erfolgter Reifung finden die beiden Teile zu einem harmonischen Ganzen zusammen. Um den Fruchtbrand noch zu verfeinern, findet eine leichte Veredelung statt.

Bernsteinfarben mit vielschichtigen Apfel- und leichten Caramelaromen ist der Vieille Pomme Royale einzigartig im Geschmack.

"Eau-de-vie" – das "Lebenswasser" war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung. Die Etters schätzen sich glücklich, bereits in der 4. Generation als unabhängiges Familienunternehmen mit Leidenschaft dieser Tradition Zukunft zu geben.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft