

## Etter Vieille Quitte "Barrique" 40% vol.

Herkunft Früchte: aus privaten Hausgärten der Region Zug

15 bis 17 kg Quitten für 70cl Inhalt

Lagerung/Reifung: 3 bis 5 Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen

Farbe: goldbraun

Bouquet: sanft, aromareich, typisch intensiver Duft nach Quitten Geschmack: zart, elegant, zartfruchtig und harmonisch. Wärmende

Honig- und feine Holznoten

Genusstipp: Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine

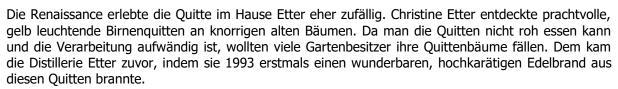
Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend

abrundet.

Kosten Sie diesen zartfruchtigen und milden Vieille Quittenbrand aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.

## Vieille Quitte – wie zu Grossmutters Zeiten... nur noch besser

Die Quitte ist eine äusserst aussergewöhnliche Spezialität – vom Genuss her wie auch geschichtlich. Sie wurde schon 4000 vor Christus angebaut und gehört somit zu den ältesten Früchten überhaupt. Bei uns wird sie jedoch immer mehr zum heimischen "Exoten". Heutzutage hört man Feinschmecker immer wieder von den köstlichen Quittengelees aus Grossmutters Küche schwärmen.



Für unseren edlen Quittenbrand haben wir ein spezielles und aufwändiges Einmaisch- und Destillationsverfahren entwickelt. So gelingt es uns, aus den wunderbar gelb leuchtenden Birnenquitten einen eleganten, zartfruchtigen Fruchtbrand zu gewinnen. Das Herzstück des Destillates lagern wir zum einen Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225 Liter-Eichenfässern. Nach erfolgter Reifung lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden. Die gesamte Lagerzeit dauert ca. 4 Jahre bis die Vieille Quitte ihre perfekte Harmonie erreicht hat und uns mit ihren vollfruchtigen, intensiven Aromen und warmen Düften nach Honig und Holz beglückt.

"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.

