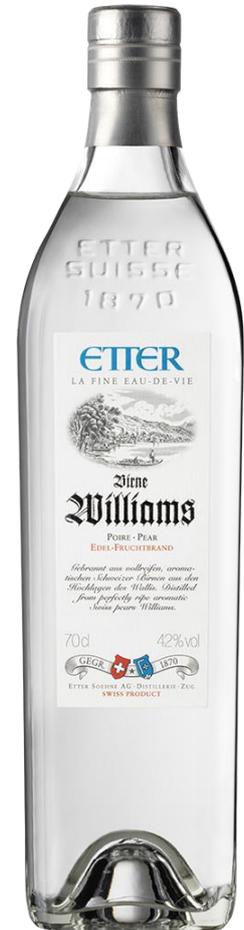


## Etter Williams Birne 42% vol.

Herkunft Früchte:	rechtes Rhône-Ufer "Rive droite" des Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	11 kg vollreife Williams-Birnen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	6 bis 12 Monate gereift in Edelstahl
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	sanft, aromareich, erfrischend und fruchtig
Geschmack:	ausgewogen, vollaromatisch, typisch, mit langem beeindruckend fruchtigem Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.  Kosten Sie diesen vollmundigen Birnenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnungen:	DistiSuisse 2009/2010 – Gold DistiSuisse 2017/2018 – Gold



### Williams – der Kostbare vom rechten Rhône-Ufer des Wallis

Es gibt mittlerweile auf der ganzen Welt die Birnenbäume der Sorte „Williams Christ“. Fast alle können uns perfekte Tafelbirnen beschere. Aber zum Brennen eignen sich jene aus dem Wallis am besten.

Wir bevorzugen die kleineren Birnen des rechten Rhône-Ufers des Wallis und beziehen diese seit Jahren von denselben Produzenten. Sie garantieren uns die exzellente Qualität, welche wir benötigen. Die frischen und vollreifen Birnen kaufen wir mit einem Mehrpreis in der Qualität „qualité jaune“, also hochgelb, was vollreifer Zustand bedeutet. Diese Birnen sind viel reifer, als die Birnen, welche Sie im Feinkostgeschäft kaufen können. Daher entwickelt unsere Williamsbirne ein unglaublich charaktervolles und frisches Williamsbirnen-Aroma. Die Früchte werden täglich unmittelbar nach dem Pflücken vom Wallis zu uns nach Zug gebracht. Jetzt gilt es dieses exzellente Aroma einzufangen. Die Birnen werden vor dem Einmischen auf einem Förderband sortiert und kontrolliert. Was danach eingemischt wird, strotzt vor Fruchtroma. All die vielen Besucherinnen und Besucher zu dieser Zeit „flippen“ jeweils aus, wenn eine derart vollreife Williamsbirne gegessen werden kann! Kommen Sie mal vorbei zur Erntezeit Beginn September und wir geben Ihnen eine solch göttliche Birne für Ihr persönliches Genusserlebnis!

Nach acht bis zehn Wochen der Gärung – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – in temperaturkontrollierten Behältern beginnt die Destillation, in der mit viel Erfahrung und Gefühl das Herzstück gewonnen wird. Während mehreren Monaten reift dann das Beste vom Guten, bis sich die verschiedenen Aromen miteinander harmonisch verbunden haben.

"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