

Etter Vieille Kirsch „Barrique“ 42% vol.

Herkunft Früchte:	Kirschenregion Zug-Zugersee / Schweiz
Frischfruchtmenge:	9 kg Bergkirschen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	3 bis 5 Jahre in Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	sanft, aromareich, vollfruchtig
Geschmack:	mild, zartfruchtig und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanillenoten
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Kirsch-Trophy 2012 – Edelbrand des Jahres



Vieille Kirsch Barrique – der verführerisch zarte Charmeur

„Mir kommt nur ein Klarer ins Glas!“ sagen die einen Liebhaber. Von anderen Connaisseurs – oft auch der Damenwelt – hört man: „Es gibt nichts Schöneres als einen sanften, geschmeidigen, femininen Goldbraunen aus dem Barrique“.

Neben unserem klaren Original „Etter Zuger Kirsch“ haben wir einen weiteren Trumpf im Ärmel. Oder besser gesagt „einen edlen Tropfen im Eichenholzfass“. Besten alten Kirsch haben wir in Eichenfässern gelagert und zu einer weiteren Etter Kirsch-Spezialität ausgebaut. Tradition und Innovation stehen hinter unserem Vieille Kirsch. Die Lagerzeit von drei bis fünf Jahren verbringt diese Kirschspezialität in 50-Liter-Korbflaschen und in 225-Liter-Eichenholzfassern. Nach optimaler Reife werden die beiden Parteien miteinander vermählt. Das Verhältnis dieser Assemblage kann variieren. Der Vieille Kirsch ist in seiner Art einmalig und begeistert die Geniesser. In die Frucht des Kirschs sind feine Holz-, Mandel und Vanilletöne eingebunden, die den Vieille Kirsch zum idealen Begleiter von Kaffee oder Schokolade machen.

Aromatisch, vollfruchtig und durch den Barrique-Ausbau milder als anderer Kirsch, besticht der Vieille Kirsch durch seine vollendete Harmonie und seinen angenehm weichen Abgang. Vieille Kirsch hat schon manch einer zum Kirsch-Liebhaber bekehrt...

"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