

Interessante Hinweise

Herkunft der Rohstoffe

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Früchte und bestätigen damit unsere Ursprungscompetenz Schweiz.

Trinktemperatur

Es ist nicht richtig, dass ein Fruchtbrand kalt getrunken werden muss. Höchstens bei einem schlechten oder unreinen Brand kann dies ein Vorteil sein, indem der Fehler gnädig zugedeckt wird. Ein wirklich guter Fruchtbrand schmeckt gleich gut, ob er aus dem Keller kommt oder bei Zimmertemperatur serviert wird. Als Etter-Richtlinie gilt: Die ideale Genussstemperatur liegt zwischen 15 und 20 Grad.

Sauerstoff

Es ist nicht richtig, dass eine angebrochene Flasche Fruchtbrand massiv an Aroma verliert. Bei aromaintensiven Bränden wird wie bei einem hervorragenden Wein zur Entwicklung des Aromas eben Sauerstoff benötigt. Es ist also völlig unnötig, einen noblen Fruchtbrand innerhalb kurzer Frist aufzubrauchen. Lassen Sie eine angebrochene Flasche oder Glasfrucht-Karaffe ruhig etwas stehen. Der Fruchtbrand atmet, reift und wird harmonischer, weicher, sanfter, eleganter.

Geschmacksharmonie

Etter Fruchtbrände bestechen durch eine allseits anerkannte Geschmacksharmonie:
„fruchtig – elegant – gereift – harmonisch“

Auf diese Art erleben Sie „Schweizer Genuss-Garantie“. Auf Ihr Wohl!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft