

Etter Vieille Orange „Barrique“ 40% vol.

Origine des fruits: Sicile / Italie
Variétés d'oranges sanguines „Sanguinello“ et „Moro“

Viellissement/maturation: 18 à 24 mois en barriques et bonbonnes de 50 litres

Couleur: brun doré
Bouquet: frais, aromatique, généreux parfum d'oranges
Saveur: fruité et harmonieux, combinaison intense d'agrumes
frais et de fines notes boisées

Conseil de dégustation: Comme long drink ou digestif, qui, par son élégance et sa grandiose harmonie olfactive, conclut à merveille un repas raffiné.

Goûtez cette Vieille Orange souple et fruitée dans un verre tulipe entre 15 et 20 °C, afin que son bouquet riche en arômes puisse s'épanouir de façon optimale



Vieille Orange – fragrance d'agrumes frais du sud

Aujourd'hui les oranges peuvent être achetées partout; une denrée alimentaire que nous pouvons déguster en tout temps comme jus, comme complément d'autres aliments ou comme fruit saisonnier. En général nous ne réfléchissons pas d'où pourraient provenir ces oranges. Nous savons que ce fruit croît exclusivement dans les pays méridionaux, mais nous ignorons si cela a toujours été ainsi. Le terme allemand « Apfelsine » pourrait nous donner un indice : « Sina » signifie « Chine » et « Apfelsine » veut dire « pomme de Chine ». En Chine ce fruit était déjà apprécié vers 2000 avant notre ère et n'a trouvé son chemin vers l'Europe que beaucoup plus tard. Bon, puisqu'il est là – faisons-nous plaisir...

Nous n'avons sélectionné que les oranges sanguines les plus aromatiques de Sicile. Après les avoir pelé par un procédé long et compliqué, les cestes aromatiques et les parties charnues du fruit ont trouvé le chemin de nos tanks en acier pour une fermentation. Après distillation, une partie du cœur du distillat est transvasé dans des bonbonnes de 50 litres l'autre partie dans des barriques en chêne de 225 litres. Après une maturation de 18 à 24 mois les deux lots se retrouvent dans un assemblage. Osez une dégustation d'un autre type de cette orange – comme digestif ou comme drink – une explosion d'arômes, tout en rondeur et en souplesse.

„L'eau-de-vie“ qui porte si bien son nom d'eau de la vie a depuis toujours été le métier et la vocation de la famille Etter. La quatrième génération des Etter est heureuse de perpétuer cette passion dans le cadre d'une entreprise familiale demeurée indépendante.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

Drinks d'hiver à la Vieille Orange



Swiss Toddy

Ingrédients: 50ml de Vieille Orange Etter, 100ml d'eau bouillante, 1cs de miel, 1 zeste de citron

Garniture: 1 tranche d'orange piquée de clous de girofle

Préparation: Verser la Vieille Orange Etter et le miel dans un verre à long drink et mélanger jusqu'à dissolution du miel. Ensuite ajouter les autres ingrédients et brièvement mélanger. Garnir d'une tranche d'orange



Orange Glow

Ingrédients: 50ml de Vieille Orange Etter, 25ml de jus de citron, 15ml de sirop de sucre, 1 blanc d'œuf

Garniture: 1 zeste d'orange flambé, 1 pincée de cannelle

Préparation: Secouer tous les ingrédients avec des glaçons et égoutter dans une petite coupe. Garnir d'un zeste d'orange flambé et de cannelle.

Drinks d'été à la Vieille Orange



Etter O`Tonic

Ingrédients: 20ml de Vieille Orange Etter, Tonic Water

Garniture: Tranche d'orange, menthe

Préparation: Compléter la Vieille Orange sur glace avec du Tonic Water. Décorer d'une tranche d'orange et de menthe. Savourer frais!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft