DRINKS.

# Etter Zuger Kirsch Fruchtbrand Vieux & Noble 35cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 801014 |
| Alkoholgehalt | 41% |
| Flascheninhalt | 35cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Zug |
| Abfüller | Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4, 6300 Zug , Schweiz |
| Marke | Etter |
| Typ | Kirschbrand |
| Alter | 1-2 Jahre |
| Anwendung | Pur als Digestif oder in Drinks "mit Schuss" |
| Degustationsnotiz | Floral und fruchtig, mit dominanter Kirsche und einem Hauch Bittermandel. |
| Verkehrsbezeichnung | Kirschbrand |
| Details | Aus Brennkirschen verschiedener Sorten gebrannt und aus verschiedenen Destillaten zusammengestellt; 12 bis 24 Monate lang in Edelstahltanks gelagert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | mit Verpackung |

## Beschreibung

1823 begann der Landwirt Johann Baptist Etter auf seinem kleinen Bergli-Hof in Menzingen mit dem Brennen von Kirschwasser. Ab 1870 wurde das Destillieren dann schon in grösserem Stil durchgeführt und die erste Brennerei Etter eingeweiht. 1930 zog die Familie nach Zug um, welches heute unter anderem auch ein beliebter Standort für Tech-Firmen ist. Bis man 1981 die Produktpalette um verschiedenste Obstbrände und einen Swiss Single Malz Whisky erweiterte, brannte die Etter-Familie ausschliesslich Kirschwasser. Bei der Herstellung verwendet man Schweizer Früchte der höchsten Qualität, die sorgfältig fermentiert, gebrannt und teils auch in Fässern gelagert werden. Mit dem klaren Wasser aus der Zugerbergquelle passt man den Alkoholgehalt der Brände an, bevor diese vorsichtig in die charakteristischen Flaschen abgefüllt werden.
In einer Flasche des Etter Vieux & Noble stecken neun Kilogramm Kirschen drin, wobei es sich um verschiedene Brennkirschsorten aus der Zuger Region handelt. Der Kirschbrand ist ein Blend aus verschiedenen Chargen und Jahrgängen, und darüber hinaus der unangefochtene Klassiker des Hauses. Die Lagerung findet während 12 bis 24 Monaten in Edelstahltanks statt, woraus sich sein Name ergibt. Der Etter Vieux & Noble eignet sich ideal als Digestif und kann sogar Fruchtsalate oder Drinks auf Mineralwasser- bzw. Saftbasis verfeinern, indem "ein Schuss Kirsch" hinzugefügt wird.