

DRINKS.

Etter Vieille Pomme Royale "Barrique" 70cl mit Etui



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 801032 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Zug |
| Abfüller | Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug |
| Marke | Etter |
| Typ | Apfelbrand |
| Alter | 2-3 Jahre alt. |
| Anwendung | Pur, als Aperitif oder Digestif |
| Degustationsnotiz | Sehr süss und fruchtig, mit dominanten Apfelnoten, einem Hauch Mandel, Karamell und Vanille. |
| Verkehrsbezeichnung | Apfelbrand |
| Details | Aus besonders kleinen, vollreifen Äpfeln gebrannt und in Eichenholz gelagert. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | mit Verpackung |



Beschreibung

1823 beginnt der Bauer Johann Baptist Etter auf seinem kleinen Bergli-Hof in Menzingen mit dem Brennen von Kirschwasser. Und hier beginnt die Erfolgsgeschichte der Brennerei Etter.... Schon 1870 wird das Destillieren im etwas grösseren Stil durchgeführt und die erste, richtige Brennerei eingeweiht. 1930 zieht man nach Zug um, die Betreiber aber bleiben die Etters. 1981 erweitert man die Produktpalette, da die Etter-Familie bis dahin ausschliesslich Kirschwasser brannte. Heute finden sich neben den verschiedensten Obstbränden auch ein Swiss Single Malt Whisky, der sich einer immer grösseren Bekanntheit erfreut. Auch die Etters freuen sich darüber – immerhin führen sie ihren Betrieb mittlerweile in der vierten Generation. Bei der Herstellung ihrer Brände werden ausschliesslich Schweizer Früchte der höchsten Qualität verwendet, die sorgfältig fermentiert, gebrannt und teils auch in Fässern gelagert werden. Mit dem klaren Wasser aus der Zugerbergquelle wird der Alkoholgehalt der Brände angepasst, bevor diese vorsichtig in die charakteristischen Flaschen abgefüllt werden.