

# DRINKS.

## Etter Eau-de-vie de Cerise Vieux & Noble de Zoug 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	801014
Alcool	41%
Contenu	35cl
Pays	Suisse
Région	Zoug
Embouteilleur	Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4, 6300 Zug , Schweiz
Marque	Etter
Type	Eau-de-vie de cerise
L'âge	1-2 ans
L'usage	pur comme digestif ou dans des boissons
Dégustation	Floral et fruité, avec des cerises dominantes et un soupçon d'amande amère.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de cerise
Détails	Distillée à partir de différentes variétés de cerises et composée de différents distillats; stockée dans des cuves en acier inoxydable pendant 12 à 24 mois
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



## **Description**

En 1823, le fermier Johann Baptist Etter commence à distiller de l'eau-de-vie de cerise dans sa petite ferme Bergli à Menzingen. A partir de 1870, une distillation à plus grande échelle est réalisée et la première distillerie Etter est inaugurée. En 1930, la famille s'installe à Zoug, qui est aussi aujourd'hui un lieu très prisé des entreprises de technologie. La famille Etter distille exclusivement de l'eau-de-vie de cerise jusqu'en 1981, date à laquelle la gamme de produits s'élargit à d'autres eaux-de-vie de fruits et au whisky Single Malt suisse. Des fruits suisses de la plus haute qualité sont utilisés dans le processus de production, qui sont soigneusement fermentés, distillés et en partie stockés en fûts. La teneur en alcool des eaux-de-vie est ajustée avec de l'eau claire de la source Zugerberg, avant qu'elles soient soigneusement embouteillées dans des bouteilles caractéristiques. Une bouteille d'Etter Vieux & Noble contient neuf kilos de cerises, de différentes variétés, provenant de la région de Zoug. L'eau-de-vie de cerise est un assemblage de différents lots et millésimes, ainsi que le produit classique incontesté de la maison. S'ensuit un stockage de 12 à 24 mois dans des cuves en acier inoxydable. L'Etter Vieux & Noble est idéal comme digestif et peut même affiner des salades de fruits ou des boissons à base d'eau minérale ou de jus, en leur faisant profiter d'"un soupçon de cerise".