

DRINKS.

Edelweiss Etter Zuger Kirsch Vieux & Noble 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500451
Alcool	41%
Contenu	35cl
Pays	Suisse
Région	Zoug
Embouteilleur	Les Fils d'Etter AG, Rue de Choller 4, 6300 Zoug, Suisse
Marque	Etter
Type	Eau-de-vie de cerises
L'âge	1-2 ans
L'usage	pur en tant que digestif ou en tant qu'addition à diverses boissons
Dégustation	Corsé, harmonieux et fruité avec des notes dominantes de cerise, ainsi que des fleurs fines et un soupçon d'amande amère.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de cerise
Détails	Distillé à partir de différents types de cerises et mélangé à partir de différents millésimes et lots ; vieilli dans des cuves en acier inoxydable.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung
Millésime	Non spécifié



Description

En 1823, le fermier Johann Baptist Etter a commencé à distiller de l'eau-de-vie de cerises dans sa petite ferme Bergli à Menzingen. À partir de 1870, la distillation est alors déjà pratiquée à plus grande échelle et la première distillerie Etter est inaugurée. En 1930, la famille s'est installée à Zoug, qui est aujourd'hui un site très prisé, notamment par les entreprises technologiques. Jusqu'en 1981, date à laquelle la gamme de produits a été élargie à diverses Eaux-de-vie de fruits et à un Whisky Single Malt Suisse, la famille Etter ne distillait que du Kirsch. Le processus de production utilise des fruits suisses de la plus haute qualité, qui sont soigneusement fermentés, distillés et parfois stockés dans des fûts. En utilisant l'eau claire de la source de Zugerberg, ils ajustent la teneur en alcool des eaux-de-vie avant de les mettre soigneusement en bouteille dans leurs flacons caractéristiques.

Neuf kilogrammes de cerises sont contenus dans une bouteille d'Etter Vieux & Noble, qui est un mélange de diverses cerises distillées de la région de Zoug. L'eau-de-vie de cerise est un mélange de différents lots et millésimes, et d'ailleurs le classique incontesté de la maison. Il est vieilli pendant 12 à 24 mois dans des cuves en acier inoxydable, ce qui explique son nom. L'Etter Vieux & Noble est excellent en tant que digestif et peut même être ajouté aux salades de fruits, à l'eau minérale ou aux boissons à base de jus avec un "soupçon de cerise".