

# DRINKS.

## Etter Vieille Quitte „Barrique“ / Coing 70cl avec Coffret



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 801027   |
| Alcool                  | 40%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Suisse   |
| Région                  | Zoug   |
| Embouteilleur           | Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug  |
| Marque                  | Etter  |
| Type                    | Eau-de-vie de coing  |
| L'âge                   | Trois à cinq ans d'âge   |
| L'usage                 | Pur, comme apéritif ou digestif  |
| Dégustation             | Nez et Bouche: avec beaucoup de coing. Ici, les notes fruitées se mêlent à un peu de miel et de vanille. |
| Désignation commerciale | Eau-de-vie de coings   |
| Détails                 | Distillée à partir de coings rares et cultivés en privé.   |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.     |
| 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 à Menzingen. Et c'est là qu'a commencé l'histoire à succès de la distillerie Etter... Dès 1870, la distillation s'effectue à plus grande échelle et la première véritable distillerie est inaugurée. En 1930, ils déménagent à Zoug, toujours sous la direction de la famille Etter. En 1981, la gamme de produits a été élargie, la famille Etter n'ayant auparavant distillé que de l'eau-de-vie de cerise. Aujourd'hui, en plus d'une grande variété d'eaux-de-vie de fruits, il existe également un whisky Single Malt suisse, de plus en plus populaire. Cela ne fait que réjouir la famille Etter, dont c'est la quatrième génération qui dirige désormais l'entreprise. Seuls les fruits suisses de la plus haute qualité sont utilisés dans la production de leurs eaux-de-vie, qui sont soigneusement fermentées, distillées et partiellement stockées dans des fûts. Avec l'eau claire de la source de Zugerberg, la teneur en alcool des eaux-de-vie est ajustée avant qu'elles ne soient soigneusement embouteillées dans des bouteilles caractéristiques.