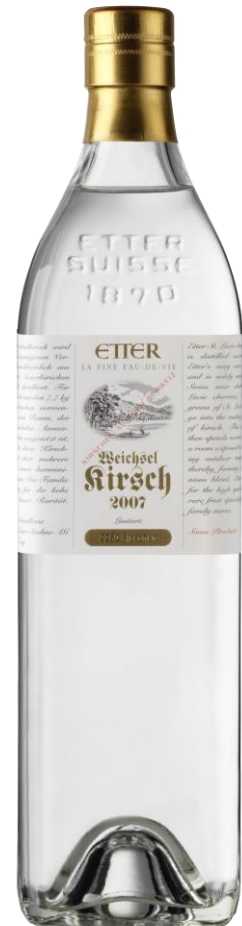


## Etter Weichsel-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang

Herkunft Früchte:	Schweiz
Frischfruchtmenge:	7.7 kg Kirschen der Sorte Schattenmorelle oder auch Sauerkirschen genannt für 70cl Inhalt, sortenrein destilliert
Lagerung/Reifung:	viele Jahre in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	ausgeprägte, charaktervolle und fein-fruchtige Note
Geschmack:	kräftiger, breiter und schöner Auftakt. Vollaromatisch mit einem Hauch von Mandel. Explodierende Aromatik begleitet von einem langanhaltenden Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.
Auszeichnung:	DistiSuisse 2009/2010 – Gold



### Weichsel-Kirsch – mit genussvollem Charakter

Schweizer Weichselkirschen, auch Sauerkirschen genannt, bilden die Basis für diese erstklassige Etter Kirschspezialität. Drei speziell ausgesuchte Kirschenproduzenten liefern uns diese Weichselkirschen gemäss unseren besonderen Anweisungen. Erst im absolut vollreifen Stadium werden die Kirschen von Hand gepflückt. Diese Pflückarbeit ist aufwendig und wird jeweils lange nach der normalen Kirschenzeit verrichtet. Danach folgt die sorgfältige Gärung, wobei sich der Fruchtzucker auf natürliche Art und Weise in Alkohol umwandelt.

Etter hat sich dieser speziellen Kirschenart verschrieben, weil Hans Etter diese naturreine Kirschspezialität seit Jahren an schönen und gemütlichen Sonntagabenden zusammen mit einer feinen kubanischen Cigarre geniesst. Zwei genüssliche Charakterprodukte, welche sich köstlich ergänzen.

Da es in der Schweiz nicht alle Jahre genügend hervorragende Weichselkirschen gibt, kommt der Weichsel-Kirsch mit der genauen Jahrgangsbezeichnung ganz „natürlich“ in die Flasche. Vorher reift er gemäss alter überlieferter Tradition viele Jahre in 50-Liter-Korbflaschen auf dem Dachboden einer alten Scheune. Die Finesse, die Kraft und Geschmacksharmonie dieses vollaromatischen Kirschs haben schon manche zu absoluten Kirschliebhabern gemacht.

"Eau-de-vie" – das "Lebenswasser" war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung. Die Etters schätzen sich glücklich, bereits in der 4. Generation als unabhängiges Familienunternehmen mit Leidenschaft dieser Tradition Zukunft zu geben.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft