

Etter Vieille Prune „Barrique“ 41% vol.

Herkunft Früchte:	Schweiz
Frischfruchtmenge:	8 kg Löhrpflaumen für 70cl Inhalt, sortenrein destilliert
Lagerung/Reifung:	3 bis 5 Jahre in Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	elegant, aromareich und zartfruchtig
Geschmack:	fruchtig mit feinen Holz- und Vanillenoten, zart und harmonisch im Gaumen mit weicher Mandelnote, ausdrucksstark
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnungen:	DistiSuisse 2009/2010 – Gold DistiSuisse 2017/2018 – Gold



Etter Vieille Prune – die einzigartig faszinierende Fruchtbombe

Unsere Pflaumen sind die zuckersüssen Löhrpflaumen, welche sich für die Destillation hervorragend eignen, zumal diese im hochreifen Stadium von selbst vom Baum fallen. Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Pflaumen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – zugeführt. Nach erfolgter, langsamer Destillation werden die besten Partien des Löhrpflaumen-Brandes zum Teil in 50-Liter-Glasballons und zum Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Die Lagerzeit dauert ungefähr vier Jahre bis die Assemblage der beiden Teile, bei welcher das Verhältnis variiert, die perfekte Harmonie aus fruchtigen, floralen und würzigen Aromen und Mandel-Düften ergibt.

Unser Vieille Prune ist ein idealer After-Dinner-Drink am Kaminfeuer. Zu einer wirklich kräftigen Havanna, wie einer Bolivar Robusto genossen, können in der Flasche leicht ein paar Gläschen fehlen! Auch zu frischem Pflaumenkuchen, lauwarm aus dem Ofen, mit Mandelsplintern und Zimt... ein wahrer Hochgenuss!

"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