



Premières Saveurs Erste Aromen **6 Karat**

entspricht einem
reifen «VSOP»

Ursprung : Weißwein (Ugni Blanc 98% und Folle Blanche 2%), aus der 1er Cru Lage Fins Bois (ergibt sehr aromatische, reiche, mineralische Weine).

Farbe : Weiches Gold.

Bukett : Frisch, geschmeidig, weisse Früchte (Birne, weisser Pfirsich), rund und harmonisch ausgewogen, niemals aggressiv.

Geschmack : Erster Eindruck sehr rein, sauber, intensiv. Schöner Nachhall, erfrischend.

Genuss : Perfekt zum Espresso.

Charakteristik : Die Entdeckung der Welt des reinen und puren Cognacs.

Dank der hochqualitativen und kräftige Grundweine, sowie der anschließenden «fetten Destillation», konzentrieren sich die Aromen hervorragend zu einem ausdrucksstarken Destillat. Reiner Jahrgangscognac, ohne Zusatz- bzw. Farbstoffe. Fasslagerung in extrafeinporigem Eichenholz, welches nicht „getoasted“ wird. Keine Kältefiltration. Musterbeispiel für Finesse und Zartheit, ohne Aggressivität. Unkaramelisiert, ohne Zusatz von Zuckercouleur oder künstlichem Holzsirup..

Kommentar des Brennmeisters : «Ich bin so stolz auf meinen Cognac 6 Karat, daß ich ihn «P'tit Gournel» getauft habe, aufgrund seine spitzbübischer Eigenart».

ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



www.etter-distillerie.ch

Die Initiation

