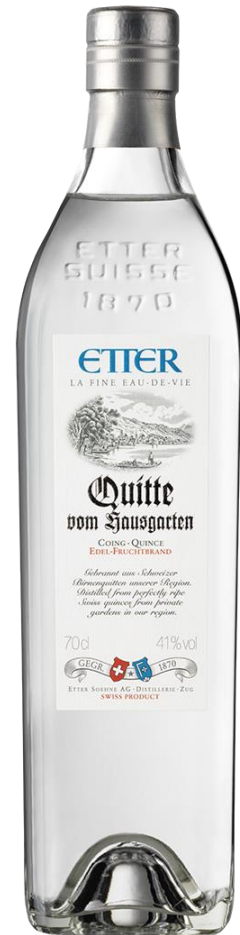


Etter Quitte 41% vol.

Herkunft Früchte:	aus privaten Hausgärten der Region Zug 15 bis 17 kg Quitten für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	3 bis 5 Jahre gereift in Edeltahl
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	intensiver Duft nach reifen Quitten
Geschmack:	zart, elegant, fruchtig und harmonisch. Wärmende Honignoten
Genusstipp:	Geniessen Sie diesen feingliedrigen Quittenbrand, wann Sie Lust dazu haben. Ganz toll schmeckt er als wunderbares „Guet-Nacht-Gschichtli“. Kosten Sie diesen zartfruchtigen und milden Quittenbrand aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



Nostalgie – wie zu Grossmutterns Zeiten

Der Quitten-Edelbrand ist eine äusserst aussergewöhnliche Spezialität – vom Genuss her wie auch geschichtlich. Die Quitte wurde schon 4000 vor Christus angebaut. Sie gehört zu den ältesten Früchten überhaupt, wird jedoch bei uns immer mehr zum heimischen „Exoten“. Heutzutage hört man Feinschmecker immer wieder von den köstlichen Quittengelees aus Grossmutterns Küche schwärmen.

Die Renaissance erlebte die Quitte im Hause Etter eher zufällig. Christine Etter entdeckte prachthvolle, gelb leuchtende Birnenquitten an knorrigen alten Bäumen. Da man die Quitten nicht roh essen kann und die Verarbeitung aufwändig ist, wollten viele Gartenbesitzer ihre Quittenbäume fällen. Dem kam die Distillerie Etter zuvor, indem sie 1993 erstmals einen wunderbaren, hochkarätigen Edelbrand aus diesen Quitten brannte. Seither radelt Christine Etter jedes Jahr durch die Dörfer des herbstlichen Zugerlands, um in den Hausgärten nach schönen, reifen Quitten Ausschau zu halten. Versteht sich ja von selbst, dass diese Etter Spezialität nur in beschränkten Mengen zu haben ist.

Nach einem speziell für diese Quitten entwickelten Einmisch- und Destillationsverfahren wird aus der Birnenquitte ein eleganter, zartfruchtiger und sortentypischer Fruchtbrand gewonnen. Damit die einzigartige Geschmacksharmonie sowie die allseits geschätzte zarte Note erreicht werden kann, bedarf es einer professionellen Alterung und Reifung von 3 – 5 Jahren.

"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