

## **Alter Etter Zuger Kirsch 42% vol.** Vieille Réserve de la maison, mit Jahrgang

Herkunft Früchte: Kirschenregion Zug-Zugersee / Schweiz  
Frischfruchtmenge: 10.4 kg Bergkirschen der Sorte „Lauerzer“ für 70cl Inhalt.

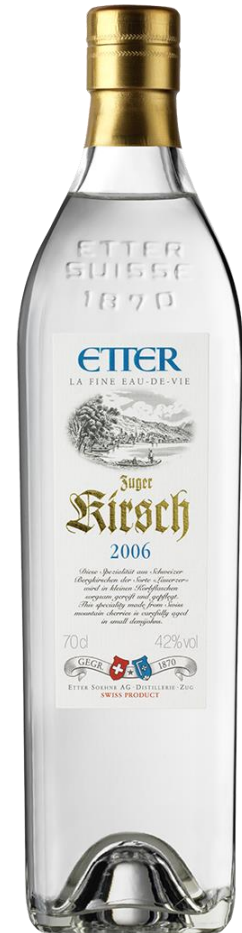
Lagerung/Reifung: 8 Jahre in 50-Liter-Korbflaschen

Farbe: rein, kristallin  
Bouquet: charaktervoll, fruchtig, intensiv  
Geschmack: gehaltvoll, aromatisch, harmonisch, charaktervoll. Man schmeckt die reifen Bergkirschen in schönster Eleganz

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.

Exzellent zu einer kraftvollen Cigarre und ein wunderbar schönes „Guet-Nacht-Gschichtli“



### **Alter Etter Zuger Kirsch / Vieille Réserve de la maison der Sortenreine aus der Bergkirsche "Lauerzer"**

Sortenreinen Jahrgangskirsch hat die Familie Etter schon gebrannt, als noch niemand über Jahrgänge sprach oder schrieb. Es war vor vielen Jahrzehnten als man bei guten Ernten begann einen sortenreinen „Lauerzer“ Kirsch zu destillieren. Von den landschaftsbereichernden Hochstamm-bäumen der sonnigen Lage am Zugerberg stammt die Bergkirsche „Lauerzer“. Nur in den allerbesten Erntejahren wird dieser Kirsch destilliert, um Ihnen Höchstgenuss zu bieten.

Dem Brennen des Jahrgangskirsch widmen wir besondere Aufmerksamkeit, damit er seinen vollen Charakter und seine Aromen erhält sowie über Reife- und Lagerpotential verfügt. Die anschliessende Lagerung über Jahre hinweg in 50-Liter-Korbflaschen verleiht diesem Fruchtbrand seine Harmonie. Die Temperaturschwankungen auf den Dachböden alter Scheunen, wo wir die Korbflaschen „verstecken“, bewirken, dass die jungen, etwas kantigen, sortenreinen Kirschdestillate zu einem für das jeweilige Jahr typischen Kirsch heranreifen.

Nicht erst seit der offiziellen Gründung des Hauses Etter im Jahr 1870 als Schweizer Destillateur, sondern schon in den Generationen davor, als das Brennen noch Nebenerwerb war, wurde Jahrgangskirsch erzeugt, so dass man heute auf einen schier unglaublichen Erfahrungsschatz und viele alte Jahrgänge zurückgreifen kann. Der älteste noch zu kaufender Kirsch ist der Jahrgang 1949.

"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