



Etter Wild-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang

Herkunft Früchte:	Kirschenregion Zug-Zugersee /Schweiz
Frischfruchtmenge:	9.5 kg wilde Kirschen für 70cl Inhalt, sortenrein destilliert
Lagerung/Reifung:	viele Jahre in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	mild, ausgewogen mit feinen Blütennoten
Geschmack:	sehr elegant und ausdrucksstark, nach reifen Kirschen
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro. Kosten Sie diesen aromareichen Kirsch aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Extrem limitierte Menge:	In der Regel naturbedingt einige hundert Flaschen pro Jahrgang



Wild-Kirsch – Erlebnis: Abenteuerlust, Liebe, Herzblut

Der Wild-Kirsch ist unser heimlicher Liebling. Sehr viel Abenteuerlust, Liebe und Herzblut wird in die Gewinnung dieses eleganten Fruchtbrandes gelegt. Manchmal ähneln wir einem tollkühnen Bergsteiger, der für seine Geliebte kopflos auf den höchsten Gipfel steigt, um ein rares Edelweiss für sie zu pflücken. Denn auch wir müssen uns auf die ganz langen Leitern wagen, um auf alten, hochgewachsenen Bäumen die seltenen Wildkirschen zu ergattern und den Vögeln zuvorzukommen, welche genauso begierig auf die Wildkirschen sind, wie wir von Etter.

Diese alten Bäume, von denen wir unsere Wildkirschen pflücken, wachsen an den Waldrändern der Region Zug. Sie erfahren keine Pflege, haben keinen „Namen“ und sind schon gar nicht „sortenrein“. Aber das bisschen Fruchtfleisch um den Kern dieser kleinen Kirsche ist voller Süsse und Intensität. Diese „wilden“ von Hand gepflückten, vollreifen Kirschen brennen wir für Sie. Denn wir wissen, dass aus ihnen der beste aller Kirsch gemacht werden kann.

Dieses Wildkirschen-Destillat lagert und reift über viele Jahre in 50 Liter Korbflaschen auf dem Dachboden einer alten Scheune. Da es nicht alle Jahre Wildkirschen gibt, kommt unser „Wild-Kirsch“ natürlich nur mit der genauen Jahrgangsbezeichnung in die Flasche. Die Finesse und Harmonie dieses Kirsches haben schon manche Nichtkirschtrinker zu absoluten Kirsch-Fans 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