

Quelques informations intéressantes

Origine de la matière première

Nous mettons en œuvre exclusivement des fruits d'origine suisse, confirmant par là notre compétence d'origine suisse.

Température

L'idée selon laquelle une eau-de-vie de fruit doit être consommée froide est erronée. A la limite, cela peut être avantageux pour une eau-de-vie impure ou de mauvaise qualité, en camouflant généreusement le défaut. Une eau-de-vie d'excellente qualité est aussi bonne à déguster à la sortie de la cave qu'à température ambiante. Chez Etter, nous préconisons une température de 15 à 20 degrés pour savourer. Jugez donc par vous-même!

Oxygène

Il n'est pas vrai qu'une fois entamée, l'eau-de-vie de fruit perd beaucoup de son arôme. Tout comme un grand vin, une eau-de-vie très aromatique a besoin d'oxygène pour développer son arôme. Il n'est donc pas du tout nécessaire de consommer rapidement une eau-de-vie de fruit. Vous pouvez prendre votre temps pour finir votre bouteille ou carafe «fruit de verre» entamées: ainsi, l'eau-de-vie de fruit respire, mûrit et gagne en harmonie, souplesse, douceur et élégance.

Harmonie gustative

Les eaux-de-vie de fruits Etter séduisent par une harmonie gustative largement reconnue: elles sont «fruitées – élégantes – mûries – harmonieuses».

Profitez de la «garantie suisse du plaisir gustatif» – à votre santé!