



JOHNETT Swiss Single Malt Whisky

Eine regionale und ausgefeilte Köstlichkeit

Die Herkunft

Erst seit Juli 1999 ist es in der Schweiz erlaubt Whisky herzustellen. Die Heimat von JOHNETT liegt im malerischen Zugerland mitten im Herzen der Schweiz. In diesem voralpinen Flora- und Faunaparadies mit Ackerland, Wald, Seen und Bergen entsteht der einzigartige JOHNETT Swiss Single Malt Whisky. Mit JOHNETT erhält Zug – neben dem Zuger Etter Kirsch und der Zuger Kirschtorte – ein weiteres kulinarisches Markenzeichen.

Die Brauerei

Für JOHNETT Single Malt Whisky sind nur die besten Zutaten gut genug. Mit der Familie Uster und ihrer kleinen, feinen Brauerei Baar arbeiten wir mit einem optimalen lokalen Partner für die Herstellung der Maische aus Gerstenmalz zusammen. Die 1862 gegründete Brauerei Baar genießt einen ausgezeichneten Ruf und ist, wie Etter, ein echter Familienbetrieb.

Das Bergquellwasser

In den Tropfsteinhöhlen der Höllgrotten, welche sich seit Generationen im Eigentum der Familie Schmid befinden, sorgt die Natur für eines der reinsten Wasser der Schweiz. So dauert es sagenhafte zehn Jahre, bis ein Regentropfen die Höhlendecke erreicht und ins Quellbecken fällt. Dieses Urquellwasser veredelt den JOHNETT Swiss Single Malt Whisky.

Die Destillation

Im Jahre 1870 gründete Paul Etter die Destillerie Etter mit Sitz in Zug. Heute ist der Name Etter ein Gütesiegel für hochwertige Fruchtbrände. Seit 2010 ergänzt die Familie Etter ihr Spirituosensortiment mit dem erstmals im Mai 2007 mit Passion hergestellten, hochwertigen JOHNETT Swiss Single Malt Whisky. Für die Qualität bürgt Master Distiller John Etter.

Der Reifeprozess

Viele Jahre reift der JOHNETT im einzigartigen, besonders feuchten Klima der Höllgrotten und der Höllhäusern. Die Lagerung in speziellen Pinot Noir Barrique-Eichenfässern vom Weingut Rosenau der Familie Ottiger im luzernischen Kastanienbaum verleiht dem Destillat eine aussergewöhnlich elegante Geschmacksnote. Und macht JOHNETT Swiss Single Malt Whisky zu einem sinnlichen Erlebnis für passionierte Geniesser.



www.johnett.ch

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

ETTER SOEHNE AG Destillerie Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug
Telefon +41 41 748 51 51 Fax +41 41 748 51 55 etter@etter-distillerie.ch www.etter-distillerie.ch ISO-zertifiziert