

Vieux Coing „Barrique Etter “ 40% vol.

| | |
|----------------------------|---|
| Origine des fruits: | la variété «coings-poires» des jardins familiaux de la région de Zoug non traités, issus de jardins de particuliers |
| Quantité de fruits frais: | 15 à 17 kg de coings pour 70 cl de contenu |
| Vieillessement/maturation: | 3 à 5 ans en barriques et dans des bonbonnes de 50 litres. |
| Couleur: | mordoré |
| Bouquet: | doux, très aromatique, parfum intense et typique du coing. |
| Saveur: | délicatement fruité, élégant et harmonieux. Notes chaleureuses de miel avec une touche discrète de bois. |
| Conseil de dégustation: | Un digestif idéal, qui arrondit parfaitement un copieux repas grâce à son élégance et sa grande harmonie de saveurs. Dégustez cette eau-de-vie généreuse dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes. |



Vieux Coing – il rappelle les délicieuses préparations de grand-mère... en meilleur

Le coing est une spécialité extrêmement rare du point de vue de sa saveur et de son histoire. Il était déjà cultivé en 4000 avant notre ère et il appartient aux plus anciennes espèces de fruits. Dans nos régions, la culture de coings devient cependant toujours plus rare, alors que les fins gourmets ne cessent de raffoler des délicieuses gelées de coings de grand-maman.

A la maison Etter, le coing doit sa renaissance plus ou moins au hasard. A l'automne, en parcourant la région de Zoug à vélo, Christine Etter a découvert des coings-poires splendides, d'un jaune éclatant, sur de vieux arbres nouveaux. Comme les coings ne se mangent pas crus et que leur préparation est très intensive en travail, beaucoup de propriétaires de jardins voulaient couper leurs cognassiers. En élaborant pour la première fois une eau-de-vie noble, merveilleuse et d'excellente qualité à base de ces coings, la distillerie Etter a pu empêcher cela.

Pour notre fine eau-de-vie de coing, nous avons développé un procédé spécial et complexe de macération et de distillation. Ce procédé nous permet de tirer de nos merveilleux coings-poires de couleur jaune vif, une eau-de-vie élégante et délicatement fruitée. Nous conservons le «cœur» de la distillation en partie dans des bonbonnes de 50 litres de contenance et en partie dans des fûts de chêne. Après la maturation, nous effectuons un assemblage des deux parties. La durée totale de stockage s'élève de trois à cinq ans, jusqu'à ce que le Vieux Coing atteigne sa parfaite harmonie, dont les arômes intenses et fruités, les parfums chaleureux réjouissent notre nez et notre palais.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft