

Kirsch aux griottes Etter 42% vol. millésime

Origine des fruits:	Suisse
Quantité de fruits frais:	7.7 kg de griottes pour 70 cl de contenu
Vieillessement/maturation:	durant plusieurs années dans des bonbonnes de 50 litres
Couleur:	pure, cristalline
Bouquet:	marqué, racé et délicatement fruité
Saveur:	attaque puissante, large et belle. Très aromatique avec une touche d'amande. Les arômes explosent au sommet, accompagnés d'une finale longue et persistante.
Conseil de dégustation:	Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Vous pouvez également le déguster à l'apéritif.
Distinction:	DistiSuisse 2009/2010 – mention d'or



-Kirsch Griottes – au caractère épicurien

Les griottes suisses «Weichsel» sont la base de ce kirsch Etter d'excellente qualité. Trois producteurs de cerises spécialement sélectionnés nous fournissent ces griottes en suivant nos instructions particulières. Elles sont cueillies à la main à pleine maturité, pas avant. La cueillette, fastidieuse, s'effectue bien après la saison normale des cerises. Il s'ensuit la fermentation méticuleuse, pendant laquelle le fructose se transforme naturellement en alcool.

Si Etter se consacre à cette variété particulière de cerises, c'est que Hans Etter aime depuis des années à déguster ce kirsch purement naturel le dimanche soir, accompagné d'un bon cigare cubain. Deux plaisirs racés qui se complètent délicieusement.

Comme il n'y a pas tous les ans suffisamment de griottes d'excellente qualité, nos bouteilles de «Weichsel-Kirsch» affichent «naturellement» le millésime exact. Auparavant, comme le veut la tradition, l'eau-de-vie vieillit durant de longues années dans des bonbonnes de 50 litres, stockées au grenier d'une vieille remise. La finesse, la puissance et l'harmonie gustative de ce kirsch aromatique ont fait de nombreux adeptes inconditionnels.