



## Etter Framboise 0,1 Liter

Obstbrände - Schweiz

Etter Framboise, eine Beeren-Spezialität aus Schweizer Waldhimbeeren.

0,1 Liter - Vol 41%

€ 135,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 13,50**

**Artikel:** Etter Framboise

**Land:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Erzeuger:** Distillerie Etter

**Fruchtsorte:** Schweizer Waldhimbeeren.

**Alkohol:** 41%

**Charakteristik:** Edle, aromareiche und voll ausgereifte Früchte geben Geschmack und Sonnenkraft an den Geist reinsten Destillats ab. Bei der kühlen Lagerung dieses Himbeergeistes rundet sich diese Spezialität zu ihrer vollen, aromatischen und fruchttypischen Größe ab.

**Besonderheit:** Die Grundlage für den ausgezeichneten Duft und Geschmack wird durch das überaus großzügig bemessene Verhältnis der Früchte zum geschmackstragenden Brand erreicht.

ETTER - ein wahrer Brillant unter den Spirituosen

Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: Etter.

Auf dem Bauerngut «Berglihof» in der Gemeinde Menzingen, dem Stammsitz der Familie, kreierte Ur-Urgrossvater und Bauer Johann Baptist Etter formidables «Chriesiwasser», betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte alsbald den Grundstein für die später so bekannten Etter Fruchtbrände. Im Jahre 1870 machte Johanns Sohn Paul das Chriesiwasser zu seinem Haupterwerb und gründete die gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. 1980 zog man in einen Neubau an die Stadtgrenze, wo heute in technisch modernen und ISO-zertifizierten Anlagen mehr als ein Dutzend verschiedene Fruchtsorten zu gebranntem Wasser verarbeitet werden. Serviert zum Apéro, als Krönung eines feinen Essens oder als „Gute-Nacht-Geschichtli“, verzaubern sie Nase und Gaumen von Geniessern aus aller Welt: ETTER - la fine eau-de-vie. Übrigens: Exportiert wird heute in über 20 Länder.

Natur pur - so simpel lautet das Rezept für Etter Kirsch und alle anderen qualitativ hochstehenden Produkte aus dem Hause. Die Kirschen für den Etter Kirsch stammen zu 100 % aus der Schweiz. «Ursprungscompetenz Schweiz» nennt das die Firma. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirsch stark mitgeprägt.» Auch sonst unterstützt Etter die Schweizer Landwirtschaft mit einer Philosophie, die einem Bekenntnis zur Heimat gleichkommt und die Verbundenheit mit ihr ausdrückt: Das gesamte Obst stammt gutbezahlt von Schweizer Bauern.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Schweiz

**Unternehmen:** ETTER SOEHNE AG

**Anschrift:** Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug

**Inverkehrbringer:** A. Segnitz & Co. GmbH

**Anschrift:** Anne-Conway-Str. 4, 28359 Bremen

# Datenblatt : Etter Framboise 0,1 Liter

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.05.2023