



## Etter Vieille Quitte Barrique gereift 0,1 Liter

Obstbrände - Schweiz

Eleganter und zartfruchter Quittenbrand.

0,1 Liter - Vol 40%

€ 119,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 11,95**

**Artikel:** Etter Vieille Quitte Barrique gereift

**Land:** Schweiz

**Region:** Zug

**Erzeuger:** Distillerie Etter

**Fruchtsorte:** Quitten aus privaten Hausgärten der Region Zug.

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** 3 - 5 Jahre in 225 Liter Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen gelagert.

**Farbe:** Goldbraun

**Aroma:** Das Bouquet ist sanft und aromareich mit dem typisch intensiven Duft nach Quitten.

**Geschmack:** Am Gaumen zart, elegant, zartfruchtig und harmonisch, mit wärmenden Honig- und feinen Holznoten.

**Trinktemperatur:** 15 - 20 °C

**Serviervorschläge:** Idealer Digestif.

Am besten in einem tulpenförmigen Glas servieren, so kann sich das Bouquet schön entfalten und die Aromen kommen konzentriert zum Vorschein.

**Auszeichnungen:** Gold - DistiSuisse 2019

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.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Schweiz

**Unternehmen:** ETTER SOEHNE AG

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

Datenblatt : Etter Vieille Quitte Barrique gereift 0,1 Liter

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

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

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: 25.04.2022