



## Etter Kirsch Zuger vieux & noble

Obstbrände - Schweiz

Etter Kirsch Zuger vieux & noble ist der Inbegriff für Schweizer Edelobstbrand.

0,7 Liter - Vol 41%

€ 81,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 56,90**

**Artikel:** Etter Kirsch Zuger vieux & noble

**Land:** Schweiz

**Region:** Zug

**Erzeuger:** Distillerie Etter

**Fruchtsorte:** Kleine schwarze Zuger Kirschen.

**Alkohol:** 41%

**Charakteristik:** Typisches Kirscharoma.

Kirsch ist nicht gleich Kirsch. Die verwendeten Kirschen, das Können des Brennmeisters und nicht zuletzt die Herkunft, sind die Unterscheidungskriterien. Dieser echte Schweizer-Kirsch wird ausschließlich aus kleinen, schwarzen Schweizer Kirschen hergestellt. Es werden für ca. 70 cl. Kirschwasser ca 7 kg auserlesene Kirschen sorgfältig geerntet.

Nicht jedes Jahr schenkt die Natur eine reiche und qualitativ hochstehende Ernte, so dass der Zuger Kirsch immer aus einer Assemblage aus verschiedenen Jahrgängen kreiert wird. Jahrzehntelange Brennerfahrung im Hause Etter, das Know-how des Brennmeisters, der sichere Geschmack des Degustationsteams und die wahrscheinlich schönsten Reserven an edlem Kirsch, gewährleisten die gleichbleibend hohe Qualität des Lieblingskindes aus dem Hause Etter.

Der jüngste Anteil ist mindestens 2 Jahre gereift. Nach strenger hausinterner Degustation mit hinzugezogenen Kennern wird jede Losnummer einzeln zum Verkauf freigegeben. Höchstmöglicher Genuss ist damit garantiert.

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. «Ursprungskompetenz 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

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: 08.03.2024